

GERMAN WINE MANUAL

德国葡萄酒手册

出版者: 德国葡萄酒协会
翻译者: 汪子懿

目录

<p>细微的不同处</p> <p>5 土壤 6 气候与天气 8 葡萄品种</p> <p>4</p>	<p>德国葡萄酒来自何处</p> <p>52 葡萄酒产区</p> <p>52</p>	<p>从葡萄株到酒瓶</p> <p>85 在葡萄园工作 90 在酒窖工作</p> <p>84</p>
<p>附录</p> <p>154</p>		<p>能够辨认的质量体系</p> <p>98 质量分类 103 葡萄酒种类 104 葡萄酒风格 105 葡萄酒酒标 108 官方质量控制测试 110 奖项、质量描述与分级系统 114 有机葡萄酒与有机葡萄种酿者</p> <p>96</p>
<p>词汇表</p> <p>142</p>	<p>葡萄酒买卖</p> <p>125 以销售为导向的产品范围 126 服务行业 129 零售贸易 131 准确选择葡萄酒词汇 133 葡萄酒与食物搭配 137 水与葡萄酒 138 提高潜在乐趣 141 正确的葡萄酒杯</p> <p>124</p>	<p>德国起泡酒</p> <p>气泡的乐趣</p> <p>117 起泡酒市场 117 生产过程 120 起泡酒质量</p> <p>116</p>

前言



今天, 德国雷司令已是全世界最好的餐厅酒单组成中不可或缺的一部分。同时, 人们对其它德国葡萄品种, 如皮诺家族成员(黑皮诺、灰皮诺、白皮诺), 西万尼和塔明娜(也称: 琼瑶浆)兴趣日益增加。如今, 正是个最恰当的时候来出版这本手册以帮助葡萄酒爱好者了解更多我们的葡萄酒--- 从2000年前的最初时期到现在。德国新一代年轻的酿酒师们充满梦想与目标: 酿造世界上某些最好的白葡萄酒与红葡萄酒。

当葡萄酒进入质量和形象体系时, 特别是近些年, 德国葡萄酒已经赢得了高分, 一个多世纪前, 德国雷司令曾像现在顶级波尔多酒那样受到热烈追捧也如这些波尔多酒一样昂贵。但到了二十世纪混乱期, 德国酒跌出了国际流行圈。然, 在过去10年间, 德国酒有了非常强有力的反击, 在莱茵河、摩泽尔河, 以及它们的三角洲这些地方, 创造出整个德国酿酒历史上最成功的时期之一。德国葡萄园面积占世界总葡萄园面积不到2%, 绝大多数葡萄酒在国内就被消耗。然而, 来自其他国家对德国葡萄酒的需求越来越多, 平均而言, 现在约20%的德国酒被出口。

在撰写这本手册时, 美国是德国葡萄酒到目前为止最重要的出口市场。约1亿欧元, 相当于约占30%的总出口额, 单独来自这个市场; 紧随其后的是英国和荷兰; 斯堪的纳维亚国家显示出增长趋势; 亚洲市场, 特别是中国、日本和印度是未来最有潜力的市场, 尤其是因为来自凉爽产区的德国红白葡萄酒与亚洲料理的“完美搭配”。

这本手册提供了最基本、便于理解的德国葡萄酒知识。若需要更多信息, 请访问 www.germanwines.de (或www.winesofgermanychina.com) 以及查询其它由德国葡萄酒协会出版的不同语言的出版物。我们希望阁下您会喜欢这本手册。如果您有任何其他问题或想获得其他信息, 请联系我们 (info@deutscheweine.de)。我们这些能说多种语言的团队总会乐意给您提供帮助。


Monika Reule

德国葡萄酒协会董事

April 2012

细微的不同处

The Difference



13个产区拥有不同的土壤和气候条件, 大约160个集合葡萄园和2650块单一葡萄园。数以千计的葡萄种植者和酿酒师为他们自己的葡萄酒塑造与众不同的特性, 并赋予这些葡萄酒不同的质量和类型-- -- 以上这些因素保证了德国葡萄酒多样性、典型性, 以及传统与创新的葡萄酒风格。这章中的三大主题将讨论: 土壤和合适的葡萄园位置; 土壤与气候; 以及最重要的---葡萄品种。

土壤

总体而言，只有土壤才有足够的深度与细土粉的伴随量，这些在种植学领域造就了令人满意的结果。合适的土壤环境能够让葡萄树根穿透和伸展，为供给葡萄树水分和营养。土壤，不仅控制着树株的生长，也影响着葡萄的味道，最终影响着葡萄酒的个性。

从物理的角度来看，曝气，孔隙度和葡萄园土壤的水供应是测量葡萄种植成功的潜在因素。湿土导致寒冷；适度潮湿、适度干燥的土壤则温暖。颜色深的土壤吸收热辐射；颜色浅的土壤则反射热能。以其特性，深土比浅土升温更快且能保持更多热能。

实践中，各种种类土壤都能种植葡萄，除了一种例外：由腐殖质完全组成的土壤。因为腐殖质酸性太强而不能给葡萄株提供最佳的生长环境。适合的土壤其必需的基本营养成分——如钙、钾、氮、磷酸、镁——比例平衡。另外，葡萄品种的选择也提升这些基本参数，也就是说：最佳土壤条件按葡萄品种不同而不同——关键是把适合的品种种植在合适的土壤中。土地的可持续利用可以促进实施补救措施来恢复养分枯竭的植株、通过阻碍侵蚀和提供氮的播种方式努力增加生物多样性。

葡萄酒产区最普遍的土壤类型如下：

- 彩色的砂石
- 片麻岩和花岗岩
- 硬砂岩
- 考依波统阶（彩色的泥灰岩，石膏泥灰岩）
- 肥土（黏土质、含沙、含石头）
- 泥灰岩
- 黄土
- 壳灰岩
- 板岩、风化板岩
- 砂砾
- 原生岩
- 火山岩

当然，以上名单并不详尽。很多土壤都在变化中。根砧木和它们对土壤的具体要求也扮演很重要的角色。最后，土壤的影响只能看到与整体构成的一个特定位置。

气候与天气

气候因素（日照时间、降雨量和温度）在葡萄株整个生物与生化过程中发挥关键作用。此外，这些因素也影响果实成熟过程中不同物质的累计和消耗，因此决定葡萄本身和最终葡萄酒的质量。作为水分、养分和热度的保有者，土壤或多或少决定葡萄酒的个性形成。

作为世界最北种植区之一的德国，其划入“凉爽气候”葡萄酒产国范围。那里的葡萄能够生长和成熟主要依赖于墨西哥暖流——正是这股暖流影响着西欧的气候。尽管如此，德国各产区的气候和天气还是给地中海地区的种植者带来很多未知的生态环境挑战。最基本的不同如下：

- 与南欧葡萄酒产国相比，德国葡萄酒产区的阳光相当少
- 德国平均气温比较低
- 德国葡萄酒产区的降雨主要发生在夏季葡萄生长时期
- 在葡萄成熟期，南部产酒国则少有降水
- 葡萄成熟度增加时，降雨量在德国会减少
- 南欧，在葡萄收获期降雨量急剧增加

这些因素都重要地影响着德国葡萄酒。温暖的气候和高降雨量能够使葡萄成熟缓慢，有利于从土壤中吸收养分。这促进了果味、结构良好酸度的累计，后者可以延长特别是白葡萄酒的寿命。

葡萄株对气候的最低要求：

- 1300小时的年日照量
- 年平均温度为9摄氏度（48.2华氏度）；生长期的温度最低为18摄氏度（64.4华氏度）
- 开花期最低温度为15摄氏度（59华氏度）
- 葡萄成熟阶段平均温度介于15摄氏度至20摄氏度（59华氏度至68华氏度）
- 年降雨量至少400毫米至500毫米（15.6至19.5英寸）

面朝南方、东南或西南方被山谷保护的斜坡地为葡萄种植提供特别有利的气候条件。日光辐射在斜坡或陡峭的山坡比平原上更多。面朝南面的斜坡地毫无疑问受益于更多的日照时间。葡萄园的微气候也取决于土壤的蓄热力、植被、葡萄株间距以及植株如何被照看和修剪。而风太大能够给葡萄园微气候带来负面影响。

成功的葡萄栽培很大程度上取决于气候。天气状况则影响每年的收成，其中一些年份的质量好于其他年份。一般而言，越往南走，年份起伏变化越小。

[风土]

风土既不是一个清晰的感念，也非一个有客观衡量标准、可以普遍理解的感念。甚至著名的专家作家、葡萄酒作家、种酿者对风土都没有统一的解释。另一方面，它被描述成各种自然条件的综合（土壤与气候）和人的因素（如：剪枝、整枝或土壤管理），共同赋予葡萄酒独一无二的个性。这不仅仅考虑到环境条件，也考虑到葡萄园与酒窖的实际操作，一代又一代知识传递，以及种酿者文化的继承。另一种学派主张构成风土的要素主要是由自然之母决定，几乎不受人类或各种酿酒技术之影响。可以说，科学上没有证据表明风土只是一个特定地点或区域特色。另一种认为风土的看法过于夸张、哲学、难以触摸而缺乏基础。

葡萄品种

德国的葡萄品种种类广泛, 令人印象深刻, 从代表Acolon(安克隆)的字母A, 到代表Zweigeltrebe (兹威格) 的字母Z。由联邦统计局 (Destatis) 汇编而成的数据列出了约140种的葡萄品种, 还有一些品种正在等待允许被正式用于优质葡萄酒生产后加入此份清单中。那些被批准的品种中, 约35种适合酿造红葡萄酒; 超过100种适合酿造白葡萄酒。然而, 只有大约24种有真正地市场意义, 其中最重要的是两个白葡萄品种: 雷司令和穆勒塔戈 (Müller-Thurgau, 又称: 雷万娜Rivaner)。这两个品种正好占整个德国葡萄园面积的1/3。雷司令 (约22,600公顷) 和穆勒塔戈 (约13,600公顷) 在13个产区都被种植, 名列第三位种植最广泛的是种红葡萄品种--黑皮诺 (Spätburgunder, 约11,300公顷)。接近一半的德国葡萄园种植着以上三种葡萄品种。右图各葡萄品种综合排名表 (面积与占比) 不仅表示本身受欢迎程度, 也揭示了其经济重要性和市场的成功。总得来说, 大多数德国种酿者已经意识到取代那些不受市场欢迎的葡萄品种很值得。

在白葡萄品种中, 西万尼 (Silvaner) 名列第三 (约5,200公顷), 紧随其后的是灰皮诺 (Grauburgunder, 约4,700公顷), 白皮诺 (Weißburgunder, 约4,100公顷) 和克尔娜 (Kerner, 约3,500公顷)。但是, 那些在上世纪六十年代到七十年代非常成功的新杂交品种非常明显地失去市场, 传统葡萄品种赢回失去的地盘。

全球化市场同样影响了葡萄种植。那些国际化的葡萄品种, 如霞多丽, 或那些有前途并具有地中海风格的红葡萄品种, 如赤霞珠和美乐, 都已经加入到这张被官方认可的葡萄品种清单中。在对德国红葡萄品种需求增加过程中, 种酿者渐渐产生用红葡萄品种代替白葡萄品种的兴趣。虽然, 开始于上世纪八十年代中期对红葡萄酒需求的激增已经下降, 但红葡萄品种的种植面积却增加了2倍, 目前占整个德国葡萄园面积的36%。超过11,300公顷的黑皮诺显然成为最重要的红葡萄, 丹菲特 (Dornfelder) 以8,000公顷左右紧随其后, 葡萄牙美人 (Portugieser, 约4,000公顷), 托林格 (Trollinger) 和莫尼耶品乐 (Schwarzriesling, 又称Müllerrebe) 分别为2,400公顷和2,300公顷。莱根特 (Regent) 近几年扩展很快, 目前超过2,000公顷, 林伯格 (Lemberger, 约1,700公顷) 同样位列德国红葡萄种植前几位。利润丰厚的红葡萄酒行业激励了年轻一代的种酿者回归到传统的葡萄园和酒窖活动中, 以及酿造适合国际葡萄酒的风格。

德国当代葡萄酒领域充满优质红葡萄酒。唯一的劣势: 产量不高使其在国际市场上的竞争能力处于不利地位。德国葡萄酒产业的真正优势是白葡萄酒。

德国雷司令---可以是精致的珍藏酒（Kabinett），可以是以果味见长的晚摘酒（Spätlese），也可可是拥有出色的陈年能力贵腐酒---世界闻名。多汁的穆勒塔戈或称雷万娜确价格合理供应量足够，并是适于日常饮用的葡萄酒。西万尼和它对土地的表现成为第三个受欢迎的白葡萄品种。它被视为是白皮诺和灰皮诺之间的联系。后两个葡萄品种也慢慢普及。感谢它们的出类拔萃，其酿造的葡萄酒以理想的餐酒而获得得重视。

德国最重要的葡萄品种（前15位）		
葡萄品种	葡萄园面积	
	2010年(公顷)	2010年(%)
雷司令 Riesling	22,601	22.1
穆勒塔戈Müller-Thurgau	13,554	13.3
黑皮诺Spätburgunder	11,334	11.1
丹菲特Dornfelder	7,952	7.8
西万尼 Silvaner	5,217	5.1
灰皮诺 Grauburgunder	4,705	4.6
白皮诺 Weissburgunder	4,106	4.0
葡萄牙美人Portugieser	4,098	4.0
克尔娜 Kerner	3,474	3.4
托林格Trollinger	2,403	2.4
莫尼耶品乐 Schwarzriesling	2,263	2.2
莱根特 Regent	2,090	2.0
巴库斯 Bacchus	1,943	1.9
林伯格Lemberger	1,768	1.7
舍尔贝 Scheurebe	1,624	1.6
总葡萄园面积	102,197	100.0
白葡萄品种	65,557	64.0
黑葡萄品种	36,639	36.0



雷司令

颜色	香气
淡绿黄色到浅金黄色	带有苹果、桃子和杏
味觉	酒体与质地
带有精致的水果香，通常酸度明显	轻度到中等酒体

白葡萄品种 WHITE VARIETAILS

雷司令

毫无疑问，雷司令是德国最出彩的葡萄品种，也是德国葡萄酒产业经济支柱。德国拥有世界上最大雷司令葡萄园，总计22,000公顷。领先于澳洲和法国，后两者分别居世界第二和第三位。

这个葡萄品种的原产地始终朦胧不清。可能是源自白洪馁旭（Weisser Heunisch，法国称 Gouais Blanc）与欧亚种葡萄亚种（Vitis Vinifera Sylvestris）或白洪馁旭与塔明娜（Traminer）自然的杂交。同样模凌两可的还有这个名字本身，也许起源于德文“verrieseln”(开花后可怜的坐果率)，“Russling”(深色树木)，“Reissende Säure”(尖锐的酸度)或“edles Reis”(贵族子孙)? 最早的文档记录提到一张1345年来自吕塞尔海姆的发票，这个地区就在莱茵高霍恩海姆镇东面。真正的雷司令在全世界称作“莱茵雷司令（Rhine Riesling）”，在巴登区叫做“克林格贝格（Klingelberger）”；举个例子，如“威尔士

雷司令（Welsch Riesling）”，这种种植在奥地利、意大利或斯洛文尼亚的品种，既不是真正白色雷司令的同义词，也没有相互关系。

重要性

总共22%的德国葡萄园上种植着雷司令。作为一种最重要的德国葡萄品种，雷司令在13个产区都有种植，但每个产区受关注度不同。举个例子，在莱茵高有大约2,400公顷的雷司令，相当于占这个产区面积的80%。其他的雷司令大本营有法尔兹（5,500公顷）和摩泽尔（5,300公顷），莱茵黑森（3,900公顷），符腾堡（2,100公顷），巴登（1,100公顷）和那赫（1,100公顷）

葡萄栽培

缓慢成熟，造就了雷司令的标志是其出色的果酸。因此，它命中注定被种植于北部葡萄酒产区，在那里雷司令能够在深秋的阳光下充分成熟。这个葡萄品种对种植地点要求很高，然而依然能够在很多土壤类型上成长。按照不同种植地点（土壤类型和微气候），其种植的葡萄所酿之酒可以有非常不同地细微差别。沿着河流山谷的储热、陡峭且多石葡萄园为雷司令提供最佳条件。

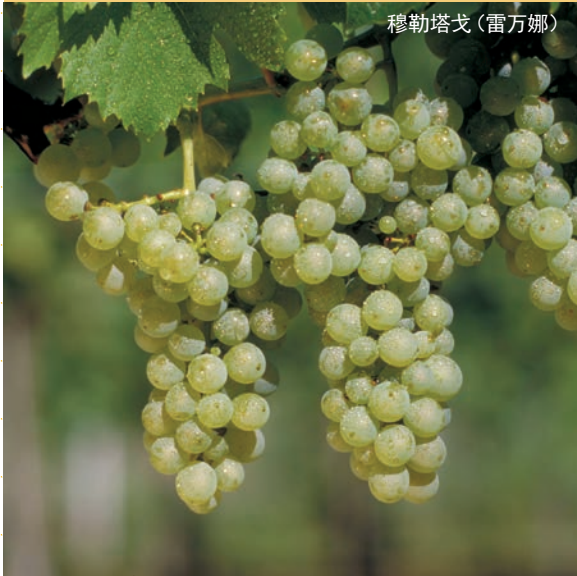
葡萄酒酿造/风格

雷司令酒从简单到华贵、从干性到浓甜，应有尽有、范围极广。一些放入传统橡木大桶中酿造。除那些简单、适合每天饮用的酒外，还有大量优质高级葡

萄酒（Prädikat）可供选择。在高级别的优质高级葡萄酒中常能发现含不同天然成熟甜度的葡萄酒。为数众多的高级葡萄酒（QbA）或珍藏酒，特别是那些来自北部产区的酒总会带有些甜度，这是为了抵消酒中的高酸度，让葡萄酒更加平衡。典型的雷司令酒应该是惨白到淡绿黄色，闻味时让人想到了桃子或苹果香，能够明显感到其酸度。来自板岩的雷司令酒常带有矿物质味道，有时还能闻到打火石味道。成熟的雷司令酒还带有令人难忘的石油气味。这种葡萄的天然酸度使其成为酿造起泡酒最有前途的候选者。浓甜的逐粒精选酒(BA)和冰酒都列于国际市场上最受欢迎的德国酒之列。雷司令酒需至少一年的瓶中陈年，然而许多需要几年时间才能达到顶峰，那些最好的雷司令酒则拥有惊人的陈年能力。

与食物搭配

酒体轻、新鲜的雷司令，无论是干性还是带有水果的甜度，都是最佳夏日之酒。越成熟的雷司令越适合与菜搭配；事实上，一些经过相当长陈年期的晚摘雷司令酒，在与食物搭配时会显示其某些年轻特性。干和半干雷司令酒非常适合与清淡菜肴，清蒸海水鱼或淡水鱼，带有清淡调料的肉类，或小家禽类搭配；半干到微甜的晚摘酒同新鲜、不成熟的奶酪搭配和谐。带有天然水果甜度的晚摘酒和浓甜的逐串精选酒(Auslese)是各种以水果为基础甜品的最佳伴侣。成熟而浓甜的逐串精选酒和逐粒精选酒则是开始节日晚餐前理想的开胃酒。



穆勒塔戈（雷万娜）

穆勒塔戈（雷万娜）

不复杂的葡萄酒适合日常饮用，带有易于上口、年轻、清淡和愉悦之特色。

这个葡萄品种名字来源于那个来自瑞士塔戈州（Thurgau）的赫尔曼·米勒（Hermann Müller）教授。1882年，教授在莱茵高的盖森海姆葡萄研究院培养而成。过去一直认为这个品种是由雷司令与西万尼杂交而成，但经过基因检测，穆勒塔戈其实是雷司令和曼德勒内若耶勒（Madeleine Royale）的杂交品种。

重要性

上世纪八十年代和九十年代大部分时期，穆勒塔戈一直在德国葡萄酒行业占主导地位，然而进入2000年，很快就被雷司令取代。尽管如此，穆勒塔戈仍然拥有13,550公顷，占整个德国葡萄园面积的13.3%，相当可观；尤其是其通用性吸引了葡萄酒行业新手，它不是非常苛刻种植地点，所以产量一贯可靠。当转到年轻、清淡、愉悦的干性穆勒塔戈，并在酒标上标有其别名雷万娜时，这些酒已经取得了市场成功，尤其受到那些雄心勃勃的餐厅喜欢。

葡萄栽培

穆勒塔戈在13个产区都有种植：莱茵黑森有4,400公顷，巴登有2,700公顷，位居首两位；法尔兹以2,300公顷紧随其后；法兰肯（约1,800公顷），摩泽尔（约1,200公顷），那赫（约500公顷）都有相当多的种植。在上世纪八十年代引入的限产对穆勒塔戈产生积极影响，因为如果任由其发展结果就是多产。严格的剪枝带出这个品种的潜在优质性。

葡萄酒酿造/风格

葡萄早熟，酿造出简单、带有一点点麝香葡萄味道，有时会带有花香的葡萄酒。酸度通常温和，有时来自更北产区的酒酸度会相当高些。一般来说，发酵常常在不锈钢桶中进行，这有助于保留新鲜度和果香。这种葡萄所酿之酒大多属于高级葡萄酒(QbA)，或干或甜。极个别的穆勒塔戈有一点陈年潜力，绝大多数适合年轻时饮用。有时，“酒渣陈酿（sur lie）”也会看到，也就是说，酒在装瓶前会短暂和酒渣接触些许时间。

与食物搭配

由于穆勒塔戈易饮、和谐的特性，这种酒很受欢迎。通常酒体中等，酒色呈现浅黄色。如果酒标标有雷万娜，暗示着这款酒是款清爽、酒体轻、年轻的干性葡萄酒。绝大多数穆勒塔戈酒是简单、适合日常饮用的葡萄酒，可以与带有淡淡香味的菜肴搭配。

颜色

淡黄色

香气

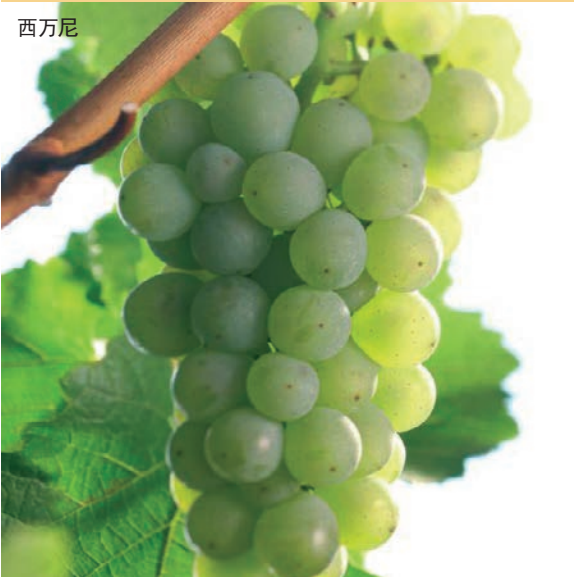
带有淡淡草本、苹果和梨的香味

味觉

酸度温和

酒体与质地

轻度到中等酒体



西万尼

西万尼

香味不易察觉，酸度温和，丰满的西万尼酒是乡下农家菜的最佳伴侣：酒越优雅愈能提升许多菜肴精致的触觉。它可能是塔明娜（Traminer）和奥地利白葡萄的天然杂交品种。

重要性

西万尼从19世纪早期就被广泛种植。譬如，法尔兹地区，该品种替代了古老而且质量不高的葡萄品种，如爱博灵（Elbling）和古德尔（Gutedel）。到了20世纪中叶，其成为德国最重要的葡萄品种：全国超过一半的葡萄园种植着西万尼。接下来的10年间，由于穆勒塔戈上升，西万尼种植面积逐渐下降到现在的5%，但仍然固定拥有5,200公顷。这个品种一直以来都是莱茵黑森与法兰肯的传统葡萄品种，前者约有2,500公顷面积，后者有1,300公顷。约有800公顷的西万尼被种于法尔兹。

葡萄栽培

就土壤状况条件而言，西万尼比雷司令要求更高。它在干燥或多石的土壤环境下都不能很好生长，并且容易受冬霜的影响---这是法兰肯区种酿者常常面临的挑战。如果放任不管，这是一款多产适合日常饮用的葡萄酒。若葡萄园严格管理，包括严格剪枝，西万尼可以酿造出非常出色的优质高级葡萄酒（Prädikat）。

葡萄酒酿造/风格

在无霜的地方，西万尼的产量能够得到保证。它比穆勒塔戈晚熟，但早于雷司令。这种葡萄酒相当中性，与雷司令相比酸度柔和。酒色从惨白到深郁。香味相当不明显，有时带有泥土香。酒体既不轻盈也不厚重，介于两者之间，西万尼酒以多水、饱满见长的葡萄酒，若酿酒之葡萄被种于深色土壤上，则会充满力量。这种葡萄常会使用不锈钢桶酿造：而晚摘酒或逐串精选酒有时会放在橡木桶中。

与食物搭配

西万尼是食物的最佳拍档。按原产地和酿造方式，它与淡水鱼、青口贝、土豆或炖蔬菜、芦笋或者清淡的奶酪都是很好搭配。

颜色	香气
非常惨淡到深黄色	让人想起了苹果、梨、清新的干草
味觉	酒体与质地
温和到中等酸度	轻度到中等酒体



灰皮诺

灰皮诺

灰皮诺在德国属于最优质的葡萄品种之一。过去，它常常被称为汝朗达（Ruländer），灰皮诺的别名。虽然，这个品种是黑皮诺的变异，但为白葡萄品种。

重要性

灰皮诺在德国日益恢复其重要性，现在这个品种在德国的种植面积继意大利与美国之后世界第三。超过4,700公顷，灰皮诺目前约占5%的全德国葡萄园面积。11%的巴登产区葡萄园---超过1,700公顷种植着该葡萄品种；莱茵黑森与法尔兹分别为1,200公顷与1,100公顷，那赫有200公顷的灰皮诺。

葡萄栽培

葡萄产量降低时，能够获得很高的含糖量。该品种密集的葡萄串可以促进贵腐菌-- -- 是生产浓甜葡萄酒的关键-- --繁殖，灰皮诺特别喜欢黄土梯田、白垩土和底土为多石的葡萄园。肥土不太

适合。减产的措施, 包括整串修剪, 能够实现提供品质的目的, 因而被广泛采用。

葡萄酒酿造/风格

灰皮诺在不锈钢桶或大橡木桶中酿造, 在小橡木桶中进行乳酸发酵。通常, 标有灰皮诺表示这是一款干性, 酒体中等带有愉悦酸度的葡萄酒, 而标有汝朗达的酒常常意味着浓郁、厚重并能感受到明显甜度。按照酿造方式和质量等级, 酒色从惨淡到金黄色, 甚至呈琥珀色。灰皮诺酒常常能够闻到不成熟核桃、杏仁、新鲜黄油或是成熟梨、水果干、葡萄干、凤梨和柑橘香。

与食物搭配

一款年轻、清淡的干性或半干灰皮诺是最好的夏日之酒。干性的珍藏酒或晚摘酒能很好与海鲜、味浓的海水鱼、意大利面、野禽和幼崽野味, 或柔软成熟的奶酪搭配。经过橡木桶的灰皮诺则适合与带有强烈味道的羊肉菜肴, 或味轻的野味如野禽或鹿肉搭配。带有天然水果甜度的晚摘酒或浓甜的逐串精选酒特别适合于油份高的蓝纹奶酪或由蜂蜜、杏仁做成的甜点, 或杏仁蛋白软糖搭配。

颜色

集中, 惨淡到金黄色

香气

让人想起了芒果、果仁、杏仁, 温柏

味觉

温和到中等酸度

酒体与质地

酒体浓郁, 有力量



白皮诺

白皮诺

干性白皮诺酒带有愉悦的酸度和精致果香，不仅仅是理想配餐酒也是清淡的夏日之酒。如果说灰皮诺是黑皮诺的浅色浆果变异，那么白皮诺就是黑皮诺的白色突变。

重要性

在所有白葡萄品种中，白皮诺与灰皮诺种植面积近几年呈上升趋势。超过4,100公顷，占整个德国葡萄园面积近4%；它被种植于那些对雷司令来说过热的地方。几十年中，白皮诺呈现了稳定的上升状态：种植面积是过去十年的两倍。同时，德国是继意大利之后该品种第二种植国家。白皮诺主要被种于巴登，约为1,200公顷；法尔兹和莱茵黑森的种植面积超过950公顷。在摩泽尔以及那赫产区都有相当多数量的白皮诺。

葡萄栽培

与它的亲戚——黑皮诺——相似，白皮诺对土壤和气候要求很高。这个品种喜欢暖和、有活力、尽可能深的土壤，以及那些温暖干燥且有很好的朝向的葡萄园。白皮诺并不很难种植，如果它的成熟期很长那么这个品种就能获得很高的含糖量。

葡萄酒酿造/风格

白皮诺在酒杯中呈现惨淡至稻草黄的色泽，带有精致且封闭的香味；略带坚果味是该品种的典型特性。入口干性，酒体中等到饱满，良好的酸度与很多不同类型菜肴相辅相成。高质量的白皮诺酒则会放在橡木桶中陈酿。此外，甘美的甜酒和清爽的白皮诺起泡酒也能少量在市场上看到。

与食物搭配

干性白皮诺酒酸度清爽、果味精致，是很好的佐餐酒。除了清淡的夏日之酒外，白皮诺还有浓郁、丰润的干性晚摘酒。该品种的葡萄酒酒精度不会过高，并带有精致香味，常让人想到不成熟的果仁、苹果、梨、温柏、杏、柑橘类水果或新鲜的凤梨。它很好地与海鲜、鱼类、小牛肉、猪肉以及家禽搭配。当冰镇时，白皮诺酒也是很棒的室外饮品。若该品种的葡萄酒带有很高的精华物或在橡木桶陈酿，则适合与美味的羊肉或幼崽野味的菜肴。

颜色

惨淡到稻草黄

香气

让人想起了苹果、梨、芒果、果仁，温柏

味觉

微带明显酸度

酒体与质地

中度酒体

克尔娜



克尔娜

由托林格和雷司令杂交培育而成，并以来自符腾堡魏恩斯贝格的诗人兼内科医生尤斯图斯·克尔娜（Justinus Kerner: 1786-1862）的姓命名。

重要性

上世纪七十年代早期，无论是葡萄种酿者还是消费者都对这个与众不同的新杂交品种产生了兴趣。从法尔兹开始，这个品种在全德国葡萄酒产区内传播开。1992年时，其流行度到达了高峰，有7,826公顷。以后，种植数量开始下降；今天，共有3,500公顷的葡萄园种植着克尔娜：莱茵黑森约有1,150公顷，法尔兹有1,100公顷，符腾堡有330公顷。

葡萄栽培

克尔娜在既不湿也不干的土壤上茁壮生长。长长的成熟期进入深秋时，能够让这个品种获得比雷司令还要高的含糖量。产量稳定而良好，含糖量则通常到达优质高级葡萄酒要求。

葡萄酒酿造/风格

这个雷司令的小表亲能够酿造各种质量等级直至晚摘酒级别的葡萄酒，既有简单、适合日常饮用的高级

葡萄酒(Qualitätswein), 也有晚摘酒, 有时还有起泡酒。克尔娜酒通常酒色浅黄, 酸度明显, 比雷司令更充满香味。最优质的克尔娜酒, 果香令人想到了梨、苹果、醋栗、杏、薄荷糖, 有时会带有一丝的麝香葡萄味。

与食物搭配

干性或半干的克尔娜葡萄酒与清淡的季节性开胃菜, 如鱼或者蔬菜类涂抹酱相得益彰。又能很好地搭配夏日色拉、鱼、禽类、和小牛肉, 以及芦笋、味道不重的半硬质奶酪和新鲜或奶油奶酪。带有天然甜度、成熟水果香味的晚摘克尔娜酒特别适合与以苹果为基础的甜点。

颜色

浅黄

香气

让人想起了苹果、桃、薄荷糖

味觉

明显酸度

酒体与质地

轻度到中度酒体

霞多丽



霞多丽

如其他许多古老的葡萄品种一样，霞多丽起源于中东。后随着葡萄种植的扩散，它来到法国并发现了自己的新家---勃艮第。“霞多丽”，这个靠近马孔内图尔尼地区的小镇，可能把自己的名字给了这款葡萄。在德国，霞多丽是在1991年才被加入到那张官方允许使用的葡萄清单中的。

重要性

霞多丽是世界上最流行的葡萄品种之一，在所有的葡萄酒产国种植，全世界总共有180,000公顷。在德国，这个葡萄品种缓慢但毫无疑问地取得了地盘：2000年时，超过1,300公顷；现在占总德国葡萄园面积的1%多。到目前为止，在皮诺家族成员传统发挥重要作用的产区，如巴登的凯撒斯图尔（Kaiserstuhl）区，或法尔兹的南部产区，种植结果一直都非常好甚至令人印象深刻。

葡萄栽培

霞多丽没有像白皮诺或雷司令对种植地要求那么高，只有边际化地带不太适合。这种葡萄在深厚、温暖和白垩类型的土壤中生长得最好。和白皮诺相似，它成熟相对较晚，其采收略早于雷司令。采收时的含糖量和白皮诺相当，当产量低时甚至高于后者。如果霞多丽被种于优质地段，其酸度水平相当优秀。

葡萄酒酿造/风格

大多数霞多丽都被酿造成干性酒。除了用不锈钢桶外，橡木桶被广泛使用在发酵和/或陈酿过程中，特别是那些顶级霞多丽酒。清新、多果味的基酒也常被用于起泡酒生产中。蜜瓜、西柚、或过熟的醋栗是霞多丽酒的典型香味，顶级葡萄酒常常酒体饱满、酒精度高，有很多精华物。橡木陈酿赋予基本果香外更多的层次。

与食物搭配

在德国，霞多丽酒类型广泛，从清爽的高级葡萄酒到浓郁的干性晚摘酒，应有尽有。酒体轻盈、年轻的葡萄酒和鱼类和贝壳类搭配最好，而浓郁或有橡木培养的葡萄酒是熏烤食物或味重奶酪的好伴侣。

颜色

惨淡到明黄色

香气

让人想起了醋栗、西柚、热带水果

味觉

酸度中等，常有圆润、黄油质感

酒体与质地

酒体中等到饱满



舍尔贝

舍尔贝

原先认为这个葡萄品种是西万尼与雷司令的杂交，但在上世纪九十年代末，DNA表明舍尔贝很可能是一种不知名的野生葡萄与雷司令的杂交结果。浓郁的酒香让人想起黑加仑、水蜜桃或是成熟梨的香味。这款葡萄酒能与开胃菜到甜点中那些香味浓郁、辛辣的食物相搭配。

重要性

上世纪五十年代，当种酿者发现它能够十分成熟且易于酿造逐粒精选酒（BA）和贵腐精选酒（TBA）时，这个新杂交品种获得了认可。舍尔贝由乔治·舍尔（Georg Scheu）教授于1916年在莱茵黑森的阿尔采（Alzey）培养成功，这个德国最大的葡萄酒产区也成为这一品种的根据地。该品种繁荣于上世纪七十年代，葡萄园种植面积增长了2倍。目前有1,600公顷种植着舍尔贝，其中约900公顷在莱茵黑森，约400公顷在法尔兹，那赫与法兰肯地区都约有130公顷，巴登也有很小一部分。舍尔贝近些年失去了其重要性，目前占有率还不到整个德国葡萄园的2%。

葡萄栽培

舍尔贝几乎和雷司令对种植地点的选择一样：它能在适度干燥、贫瘠的土壤上生长，但在黄土上长得更好，而在那些拥有白垩底土的葡萄园里更能茁壮成长。这种中等颗粒的葡萄成熟期只比雷司令短一点：酸度下降发生得相对较晚。

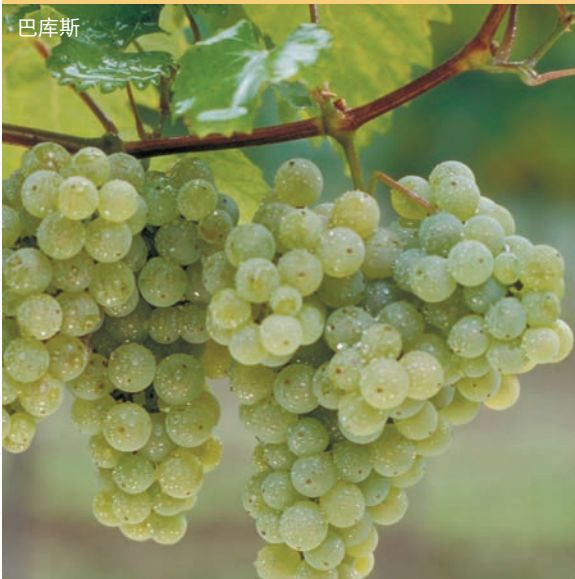
葡萄酒酿造/风格

绝大多数舍尔贝酒属于优质高级葡萄酒，有相当数量的酒被酿成微甜或甜酒，这两种类型比其他葡萄品种更为普遍。然而，近些年，酿造干性舍尔贝酒的趋势在增长中；此种类型的葡萄酒和国际流行品种长相思类似。按照质量水平，这个葡萄酒酒色从惨淡到稻草黄或为深郁的金黄色；轻盈的珍藏酒和中等酒体的晚摘酒拥有强烈酸度与精致果香间的和谐平衡之美。品种本身明显的香气常令人想到黑加仑，有时还出现芒果、中国柑橘、青柠、蜜桃或者成熟梨的香味。浓甜类型具有极好的陈年能力，并随着岁月的变迁，此类型舍尔贝酒可以展现令人难忘的蜜桃和玫瑰花香。

与食物搭配

被酿成许多类型外加葡萄本身的成熟度不同，舍尔贝酒十分富有变化。轻盈的珍藏酒非常适合在社交聚会上饮用，干性或半干的晚摘酒是亚洲料理以及香味浓郁、带有辛辣鱼类或蔬菜炖肉的美味伴侣。浓甜的晚摘酒和逐粒精选酒则与以水果为基础的甜点或浓郁的蓝纹奶酪相得益彰。

颜色	香气
惨淡到稻草黄；深郁金黄色	让人想起了黑加仑、热带水果
味觉	酒体与质地
明显的果酸	中等酒体



巴库斯

巴库斯

巴库斯是由彼得·莫瑞奥 (Peter Morio) 和赫斯菲尔德 (Husfeld) 教授于上世纪三十年代，一同在法尔兹的西贝丁艮 (Siebeldingen) 小镇上的盖外勒豪弗 (Geilweilerhof) 葡萄繁殖学院里，用西万尼与雷司令的杂交品种与穆勒塔戈培养而成。它带有麝香葡萄的花香，让人想到了舍尔贝葡萄。

重要性

与舍尔贝类似，巴库斯是上世纪七十年代一个冉冉升起的明星；并在九十年代到达了顶峰，之后开始持续下降。2010年，仅有2,000公顷，主要是在莱茵黑森和法尔兹区种植着这个品种。部分巴库斯流行的原因基于其不像雷司令，前者很容易成熟并能获得很好的成熟度。因此，它能被种植于那些不适合雷司令的地方。

葡萄栽培

巴库斯对种植地要求非常不高，但在深厚、有活力、营养成分高的土壤下生长得最好。作为一个高产的品种，其产量仅低于穆勒塔戈。虽然巴库斯是早熟品种，但却不应该早收；因为其需要时间去获得良好酸度。

葡萄酒酿造/风格

许多巴库斯酒达到优质高级葡萄酒对成熟度的标准，而被酿成带有剩余糖分的葡萄酒。这样的葡萄酒有很多精华物，充满果香，其浓郁的酒香有时与舍尔贝类似。那些有很高含糖量并有足够酸度的酒共享了“母体”雷司令的特性。总体而言，巴库斯酒带有麝香葡萄的花香，酒色通常为浅黄色，酒精含量低到中等。

与食物搭配

以其细腻、辛辣的香味，巴库斯酒非常适合与亚洲料理和以水果为基底的甜点搭配。

颜色		香气	
青黄色到浅黄色		让人想起了黑加仑、橙子、香菜	
味觉		酒体与质地	
水果香，新鲜		轻度到中等酒体	

古德尔



古德尔

古德尔的种植历史已超过5000年, 可谓世界上最古老的品种之一。这个品种被认为起源于巴列斯坦, 后被证实最早被种植于尼罗河中部。从那里它很可能被喜欢航海的腓尼基人带到了各地, 16世纪古德尔来到了法国的葡萄酒产区。譬如, 它被种于靠近马孔(Mâcon)西南部那个叫查瑟拉丝(Chasselas) 小镇, 这可以解释古德尔在法语种植区被称为“查瑟拉丝”的原因。它出现在德国的时间开始于17世纪早期, 最早被种植在符腾堡和法兰肯; 一个世纪后在萨克森有种植, 现在被种在巴登的弗赖堡(Freiburg)南部的马克格拉菲兰德(Markgräflerland) 地区。1780年, 当巴登的弗里德里希侯爵从沃韦(Vevey)-- --日内瓦湖边著名的酒镇-- -- 引入这个葡萄品种后种植面积开始快速扩张。

重要性

白(和红) 古德尔在全世界以食用葡萄被种植。德国, 其绝大部分被种植于位于弗赖堡与瑞士边境之间的马克格拉菲兰德区: 总共1,140公顷中有1,100公顷被种植于此, 而古德尔在这个地方也已有20年之久。其它的24公顷被种植在萨勒-温斯特图特(Saale-Unstrut)。

葡萄栽培

那些能阻挡寒风的一般种植地都适合古德尔。这个品种偏爱不太深厚的土壤, 但也能在浅层, 风化

的多石土壤和白垩土上成熟。作为一种中间早熟品种，其在沃土上能够获得每公顷100公升的产量。由于不容易得真菌病，古德尔在秋天能够继续长久地在葡萄株上成熟，这有助于提高质量。

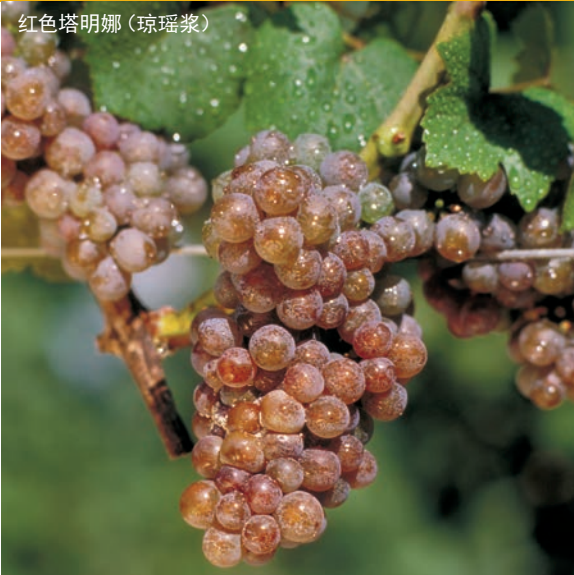
葡萄酒酿造/风格

这种拥有特殊吸引力的葡萄酒是相当中性的古德尔葡萄酿造，这也意味着具体种植地的特性（风土、土壤、微气候）不会体现在每款葡萄酒上。大多数古德尔酒轻盈，令人愉悦，是种适合畅饮的酒。尽管如此，愈来愈多的酒被酿成优质高级葡萄酒：缘于乳酸发酵，这些干性酒具有特别柔和与和谐之特性。总之，古德尔是一款轻盈，易饮的葡萄酒。

与食物搭配

这类葡萄酒适合年轻时饮用。古德尔酒与早午餐或晚餐冷盘和奶酪和适合。更精致的酒款适合与清淡食物，如鱼肉或味道清淡的奶酪搭配。

颜色	香气
浅黄色	从坚果到奶油香； 泥土味
味觉	酒体与质地
水果香，清新	轻度到中等酒体



红色塔明娜（琼瑶浆）

红色塔明娜（琼瑶浆）

红色塔明娜(Roter Tramin)是世界上最古老且仍然种植的葡萄品种之一。一些研究者追踪出该葡萄品种起源于希腊；致使其真正的家---蒂罗尔(Tyrol)南部那个叫塔明娜小镇有了争议。尽管争议不断,事实上红色塔明娜酒曾早在15世纪就被用在教会的圣餐礼上。德国在16世纪时也有了文档记录,那时它就是一种被推荐种植的品种。18世纪该品种不同克隆的报告确定这个品种选种实施成功。传统上,红色塔明娜、雷司令和多产的品种被并排种植在葡萄园里以降低作物损失。然而,即使过去,因其不可靠的产量,种植这个葡萄品种面积依然很小。

根据欧盟葡萄酒法规定,正式批准的葡萄品种名称中,德国的红色塔明娜也可用其同义词琼瑶浆来命名。而在巴登,琼瑶浆被称为柯来娜(Clevner)也是允许的。

重要性

虽然在过去几年里,红色塔明娜有一点增加(约860公顷),但该品种在整个德国葡萄园种植低于1%。其中350公顷位于法尔兹;莱茵黑森与巴登(主要在凯撒斯图尔区域)都为150公顷;虽然只有约30公顷被种于萨克森,但红色塔明娜是这个地区传统而特别的品种。

葡萄栽培

厚皮、淡红色的塔明娜葡萄能取得很高的成熟度，甚至能到达逐串精选酒级别。但产量每年都不同且通常来说都比较低，是因为该品种很容易落花；长期的平均值都很少超过那些产量可靠品种的一半。有足够的理由把德国塔明娜看做高质量品种。

葡萄酒酿造/风格

由非常芳香、带香水气息的葡萄酿造出非常优质的葡萄酒。这些酒通常有很好的精华物且丰满圆润，酸度很柔和。依成熟度水平，典型的塔明娜酒酒色从稻草黄到金黄色；散发出类似凋谢玫瑰花的芳香，强度从内敛到奔放；带有金合欢花香、紫罗兰、蜂蜜、杏仁糖、温柏果冻、苦橙或热情果等其他常见的香味。浓甜的葡萄酒则有非常出色的陈年潜力。

与食物搭配

喜欢芳香葡萄酒的人会喜欢塔明娜酒馥郁的酒香，夹杂果味和草本的香料口感。这种葡萄酒是鹅肝酱、烤鸭、烤鹅、或油份高的蓝纹奶酪的最佳搭档。成熟、浓甜的该品种葡萄酒则是很出色的开胃酒；甜型的晚摘酒和逐串精选酒又是以杏仁糖、巧克力为甜点或白兰地为餐后酒的流行补充物。

颜色	香气
稻草黄道金黄	令人想到了玫瑰花、葡萄干、温柏
味觉	酒体与质地
酸度非常温和	酒体饱满其浓郁

爱博灵



爱博灵

爱博灵是欧洲最古老的葡萄品种之一。古罗马人称它为“维提斯·阿拉巴 (Vitis Alba)” (字面意思为白葡萄)。语源学家认为“爱博灵”这个名字源于拉丁语单词“albus”，为白色之意。绝大多数历史学家们认为早在2000多年前该品种就被古罗马人从高卢带到了德国；几个世纪以来，从中世纪到19世纪，爱博灵在德国和周边产区以及东欧传播开来。可能是宗教十一奉献的取消导致这个品种的衰落。如今的德国，爱博灵几乎只能在摩泽尔产区种植，特别是上摩泽尔、靠近卢森堡的地区——种植爱博灵有2000多年的历史。

重要性

统计数据表明全德国有560公顷的爱博灵，不足全部葡萄园的1%。然而，在摩泽尔区它占据这个地区约6%的种植面积，成为那里第三重要的葡萄品种。该品种主要种植在摩泽尔河南部地区：西南部的特里尔(Trier)和绍尔河 (Sauer River) 的斜坡地。总之，这个地区的爱博灵是有下降的。

葡萄栽培

爱博灵在上摩泽尔区流行并非偶然：这儿有它喜欢的壳石灰岩。作为一种早熟葡萄品种，爱博灵对种植地要求很高，壳石灰岩最能富于该葡萄品种清新酸度的典型特征。产量通常足够，特别是在高级葡萄酒这个等级有时会高产。偶尔，会有爱博灵珍藏酒或晚摘酒酿造。

葡萄酒酿造/风格

基本的爱博灵酒以其如雷司令般高酸度著称，然而在口感上会稍微柔和。该品种被酿成酒体轻盈、酸度清新、相当中性的静止酒或起泡酒。约80%的爱博灵葡萄和葡萄酒被销售给大酒厂，在那里被酿成起泡酒。酒庄装瓶的单一品种静止酒和传统酿成的起泡酒事实上很稀有。红色变异品种---红爱博灵同样是种白葡萄品种，但很少看到。

与食物搭配

静止和起泡的爱博灵酒酒体都很轻盈、酸度清新，带微气泡。它们是款简单的葡萄酒，适合在美丽的夏日于露台上畅饮，也适合与简单的食物，如冷盘和奶酪，以及鱼和海鲜搭配。

颜色

非常浅色到黄绿色

香气

纤细，带有苹果香味

味觉

明显的酸度

酒体与质地

非常轻淡



长相思

长相思

虽然这个葡萄品种主要种植于法国西南部，但它是近十多年内最重要的外来者并在全世界范围---从阿根廷、智利到意大利再到新西兰---种植，该品种在加州和南非特别成功。长相思在全世界的总面积约为80,000公顷，成为世界上种植最广的白葡萄品种之一。历史档案显示至少在公元前280年就出现在法国，在向外传播之前一直在卢瓦尔河谷地区种植。自1830年左右，长相思一直被种于巴登的杜尔巴赫（Durbach）。沃尔夫梅特涅伯爵酒庄（Gräfllich Wolff Metternich’sche Weingut）庄主，左恩·冯·比拉赫男爵（Graf Zorn von Bulach）从伊甘庄带来长相思葡萄植株并种在葛洛豪庄园。这个酒庄直到上世纪90年代都有特别许可去销售标有“白色波尔多”的酒。在2006年，该酒庄酿造了第一款长相思贵腐精选(TBA)。

重要性

目前，约有600公顷的长相思种植在德国：主要

在法尔兹、莱茵黑森和巴登。出人意料之外，近些年许多长相思酒在国际品鉴会上已获得很高的市场影响力。

葡萄栽培

这种要求高的品种只能在温暖之地完全成熟，它应该被种于良好、朝南其海拔不高的葡萄园。喜欢有点贫瘠到肥沃的土壤，但在良好深厚的土壤上能茁壮成长。产量一般，它能获得如西万尼一样的成熟度。

葡萄酒酿造/风格

长相思属于芳香类葡萄品种。干性葡萄酒带有强烈的甜椒、黑加仑、柑橘和醋栗。一般，这种葡萄带有明显酸度，而使酒拥有清新的特色。

与食物搭配

长相思酒能和鱼类、海鲜还有蔬菜以及带有奶油味的意大利面搭配。强烈推荐用一杯这样的葡萄酒搭配羊奶奶酪。同时，这款葡萄酒还能作为开胃酒单独饮用。

颜色	香气
浅黄色	带有甜椒、黑加仑、柑橘和醋栗香
味觉	酒体与质地
明显的酸度	中度酒体，带浓郁的精华物



黑皮诺

红葡萄品种 RED VARIETALS

黑皮诺

如果说德国最好的白葡萄酒由雷司令酿造，那么最好的红酒则是黑皮诺，两者都是最高质量的同义词。勃艮第被看成是黑皮诺的故乡，自公元4世纪或更早它就可能在那里被种植；最早有文档记录提到的日期是14世纪晚期。这个葡萄品种精确的父母亲是有争议的，即使从DNA分析结果看是由塔明娜和莫尼耶品乐(Schwarzriesling)自然杂交的结果，但其他一些专家宣布其不可能，声称莫尼耶品乐是黑皮诺的变异。另一些学术思想认为黑皮诺的父母至少有一个是野生葡萄品种。

重要性

继法国和美国之后，德国的黑皮诺种植位居全球第三，共有约11,300公顷，相当于整个德国葡萄园面积的11%。这个品种受到种酿者和消费者喜欢；自上世纪90年代早期以来，种植黑皮诺的面积上升了4,000公顷多：主要在巴登（近5,750公顷）---集中在凯撒斯图尔区域---和法尔兹（约1,600公顷）种植；其他重要种植区有莱茵黑森（超过1,300公顷）和符腾堡（超过850公顷），以及莱茵高（380公顷）和阿尔（超过340公顷）。在所

有德国红酒中，黑皮诺酒常常能卖个好价格；这些价格昂贵的黑皮诺（一些在橡木桶中陈年）在餐厅和专门的零售店都卖得很好。

葡萄栽培

这种非常古老的品种需要细心呵护，而且对气候和葡萄园要求很高。它在所谓的雷司令种植地，也就是说非常好的葡萄园能最好地生长。如果种植条件足够好，黑皮诺可能达到最佳状态并以世界上最出色的红葡萄酒来报答所有努力。

葡萄酒酿造/风格

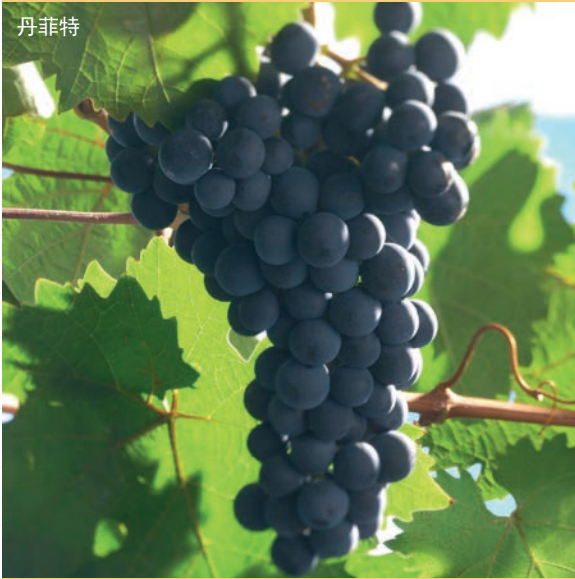
虽然有些黑皮诺会有些剩余甜度，但主要被酿成干性红葡萄酒。有时，桃红酒和起泡酒也会被生产。传统上，最好的葡萄酒有完全成熟的葡萄酿造；许多种酿者会在橡木桶中陈酿他们的顶级葡萄酒，如特级葡萄园和一级葡萄园之酒。黑皮诺酒色从红宝石色到石榴红色，单宁少，酸度适中，回味长，香味中带有黑莓和樱桃香。

与食物搭配

黑皮诺酒适合凉爽季节，它们应该在室温18-22摄氏度（64.4至68华氏度）下饮用。强劲、酒体饱满的黑皮诺酒最适合与烤肉或野味和陈年奶酪搭配。桃红黑皮诺酒适合和前菜或白肉搭配。

颜色	香气
红宝石色到石榴红色	带有黑莓、樱桃、草莓、接骨木、胡椒味
味觉	酒体与质地
轻微的单宁	酒体饱满浓郁

丹菲特



丹菲特

是种相对而言比较新的葡萄品种, 1955年时繁殖而成。丹菲特被认为是种德国经典的红葡萄品种, 这些年一直都有很高的需求。原先, 这个品种用在混酿中是为了给淡淡的红酒增添颜色。丹菲特是由赫尔芬斯坦恩 (Helfensteiner) 与谟依奥茨黑波 (Heroldrebe) 杂交的结果。

重要性

从上世纪70年代中少量的开始, 当时只有100公顷的丹菲特; 到现在有8,000公顷, 相当于整个德国葡萄酒面积的8%---继黑皮诺之后排名第二。丹菲特主要种植在法尔兹和莱茵黑森, 但其他多数产区也有种植。

葡萄栽培

这是一种健壮的葡萄品种, 不太容易感染疾病, 但若不谨慎剪枝的话容易多产。丹菲特对种植地有些许要求, 偏爱既不含沙也不多石的土壤。

葡萄酒酿造/风格

丹菲特能够酿成各种类型，但主要为干红。有两种截然不同的风格被酿造：第一种充满果味带有很强烈的酸樱桃、黑莓和接骨木香，它们必须在年轻和新鲜时饮用；第二种类型，酿造者把丹菲特放入大桶或小橡木桶中发酵和/或陈酿，更集中于单宁和结构，而忽略其果香。后者通常浓郁、圆润、和谐，带有很深的颜色。

与食物搭配

像其他饱满酒体的红酒一样，丹菲特酒---特别是那些有点年纪---在凉爽季节饮用很适宜。它们与味重的烧烤、野味和奶酪相配很美味。

颜色

紫罗兰色到深红色接近黑色，非常浓郁

香气

带有接骨木，黑莓香

味觉

单宁感

酒体与质地

酒体饱满浓郁

葡萄牙美人



葡萄牙美人

葡萄牙美人是款简单、带果味且清新, 适合每天享用不费脑力的酒。因为该品种酒没有过多的单宁, 所有它们在来年春天就可以上市饮用。没有确实的发现指明该葡萄的起源, 但它从奥地利(18世纪) 来到德国(19世纪)。

重要性

就葡萄园面积而言, 葡萄牙美人是德国继黑皮诺、丹菲特之后第三重要的品种, 有将近4,100公顷的葡萄牙美人, 相当于4%的整个德国葡萄园面积; 主要种植于法尔兹(超过2,000公顷), 莱茵黑森(1,550公顷) 和阿尔(40公顷)。总体而言, 种植面积近几年有些下降。

葡萄栽培

这个品种对土壤或种植地没有特别要求。虽然潮湿厚重的土壤不适合外, 但它却能成功生长在多沙这种营养物含量很少的土壤中。如果没有冬天霜冻的损害, 葡萄牙美人的产量是稳定的, 甚至多产。葡萄早熟且能够在9月上半月就达到高

级葡萄酒的成熟度。

葡萄酒酿造/风格

该葡萄汁通常在短暂的浸皮之后快速压榨以生产桃红酒（Weiss Herbst）；这种浅红色的桃红酒是单一葡萄酿造的酒。该葡萄红酒通常比其它红酒的酒精度低。然而，若产量得到严格控制，那么葡萄牙美人能够生产出深红、酒体浓郁的红葡萄酒。

与食物搭配

葡萄牙美人是简单、愉悦、酒体中等、清新畅快的酒；由于单宁温和，它是不需要陈年就能和谐、易饮的葡萄酒。闻香时，相当封闭带有微微的莓果（红加仑、桑葚、或草莓），酸樱桃或胡椒香。葡萄牙美人能与很多菜肴相配；桃红酒是流行的夏日之酒。

颜色	香气
淡红色到红宝石色	带有红加仑、草莓香
味觉	酒体与质地
单宁温和	轻度到中等酒体



托林格

托林格

托林格是符腾堡区首要红葡萄品种。事实上，这些宜人的葡萄酒被称为“兹瓦本（Swabian）民族饮料”。这个品种可能起源于南部蒂罗尔(Tyrol)或邻近的特伦蒂诺（Trentino）地区，那儿它被称为菲玛切(Vernatsch)。因此，意大利的伦巴第最有可能是其原生地。

重要性

在1960年至1990年期间，整个德国种植托林格的面积约为1,000公顷，顶峰期达2,500公顷左右，这样的水平再往后十年中基本维持。今天，约2,400公顷的托林格在符腾堡种植，是当地排名第一的红葡萄品种；紧随其后的是莫尼耶品乐与林伯格。除了法尔兹和巴登区有少量种植外（约30公顷），葡萄品种统计数据确定托林格几乎完全种于符腾堡。

葡萄栽培

这个品种喜欢暖和的土壤，特别是那些基于泥灰岩和壳灰岩形成的土质。因为晚熟，甚至比雷司令还晚成熟，托林格要求种植地是不容易受到霜冻损

害的。由于多产---每公顷产量由100公升, 它在营养成分低的碱性土上和间距宽的葡萄园也能生长良好。采收时含糖量通常维持在高级葡萄酒(QbA)范围内, 平均约为70度的予思勒 (Oechsle, 译者注: 德国测量含糖量的计量单位)。总酸度范围从每升7克到10克, 这一酸度对于红酒而言相当偏高。

葡萄酒酿造/风格

大部分托林格酒应该是新鲜、简单, 适合每日饮用之酒, 和谐的葡萄酒带有一点残糖量而更加愉悦。轻盈、果味的葡萄酒不需要陈年: 它们在来年就能饮用。托林格精巧香味让人想到了草莓、酸樱桃。酒色通常为淡砖红色; 好年份时, 会带浅红宝石色。托林格桃红酒 (Weiss Herbst), 一种单一品种桃红酒, 也被酿造。这个品种常常与林伯格---另一种传统的符腾堡品种调配。最后但并非不重要, 这种多汁的葡萄品种也是美味的食用葡萄。

与食物搭配

毫无疑问, 这是款几乎每天都能饮用的美味葡萄酒。作为类似“面包-黄油”作用的葡萄酒, 它能很容易与简单晚餐配备的冷盘和奶酪相搭, 也是白肉或以番茄酱为主的意大利面搭配的好选择。轻微冰镇的托林格酒是款在炎热季节喝的清爽葡萄酒。

颜色	香气
砖红色到浅红宝石色	带有草莓、红加仑和樱桃香
味觉	酒体与质地
单宁温和	轻度到中等酒体

莫尼耶品乐



莫尼耶品乐

这个品种在符腾堡区相当流行,但在其他地方也有粉丝。它被以米勒葡萄(Müllerrebe)这个名称注册在官方葡萄品种列表中。这个名字源自“米勒(Müller)”和“莫尼耶(Meunier)”,在德文与法文中相当于“面粉厂”之意,因为这种葡萄的叶子内侧多毛---看起来就像是撒了面粉。莫尼耶品乐被推测起源于勃艮第,在那里它已被人熟知了400多年。

DNA分析结果指出黑皮诺父母本系是塔明娜和莫尼耶品乐,由其天然杂交而成;但其他一些专家排除其可能,称莫尼耶品乐仅是黑皮诺的变异。在法国,该品种是香槟混酿的传统三个葡萄品种之一。

重要性

德国,莫尼耶品乐虽然主要种于符腾堡,但仍然占整个德国葡萄园面积的2%左右。上世纪80年代,莫尼耶品乐从1,000公顷增长到2,000公顷;那以后,面积又提升到2,250公顷-- --其中1,650

公顷位于符腾堡。在巴登北部，法尔兹和法兰肯，该品种是第二重要葡萄品种。

葡萄栽培

与黑皮诺相比，莫尼耶品乐对土壤和种植地的要求并不很高。相当容易种植，它在非常肥沃的黄土-粘砂土上也能茁壮成长。产量和采收时含糖量居于中等水平；其产量同相对低产的黑皮诺相差无几；采收时含糖量有些偏低。然而，在普通年份，其成熟度也能获得70-80度的予思勒。

葡萄酒酿造/风格

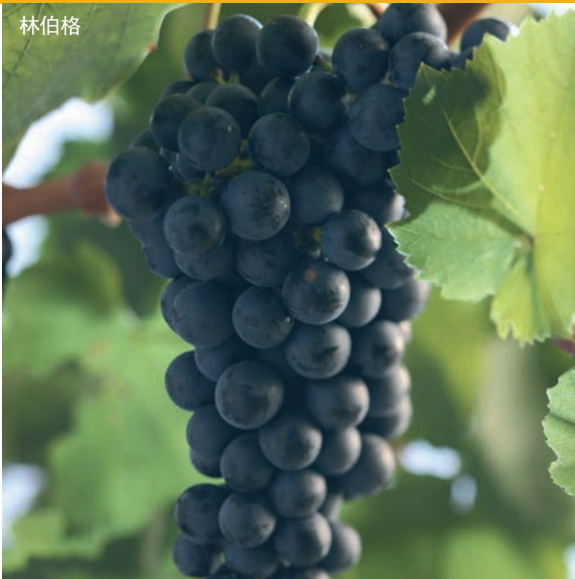
莫尼耶品乐酒色呈红宝石色；带有与黑皮诺类似的香味；就酒体而言，相当纤细。它们通常被酿成干型和甜型两种类型，高级葡萄酒(QbA)占绝大多数，但珍藏酒和晚摘酒这些级别也有生产。

与食物搭配

是款简单的红酒，适合日常饮用；这种酒在符腾堡区特别受欢迎，在那儿它们常被装在以升计算的瓶中售卖。浓郁酒体的莫尼耶品乐与猪肉或小羊肉，还有气味温和的奶酪搭配很好。作为一款配餐之酒，它是黑皮诺酒的另外选择。

颜色	香气
红宝石色	令人想到了红加仑、樱桃、桑葚还有黑莓的香味
味觉	酒体与质地
适中的单宁	中等酒体，浓郁

林伯格



林伯格

许多年来，林伯格种植面积逐渐增长。作为符腾堡区的专有产品。它在好的葡萄园里可以取得最高质量。官方名称是蓝林伯格（Blauer Limberger），但其同义词林伯格（Limberger）和蓝法兰克族（Blaufränkisch）都被允许在德国使用。晚熟的林伯格葡萄其起源可能来自多瑙河谷。

重要性

林伯格由其种植的葡萄园面积可知，近些年它日益受到欢迎。上世纪80年代，只有400到500公顷；到了90年代中，统计数据表明其面积接近1,000公顷；2000年，面积超过1,750公顷。该品种几乎完全种植于符腾堡区，其面积占14%以上的该区葡萄园面积。

葡萄栽培

林伯格倾向于非常早地发芽而晚成熟，这样解释了为何该品种在暖和且能阻挡风的葡萄园生长最好。该品种对葡萄园位置要求很高，而对土壤要求则没那么高。它在深厚、肥沃的黄土-粘砂土上生长特别好。在非常好的葡萄园，这个符腾堡专有品种能够体现其最好水平。

葡萄酒酿造/风格

不同类型都有酿造，有清淡、充满果味的类型也有被酿成晚摘酒和逐粒精选酒的林伯格，以突出其浓郁的精华物和单宁。通常来说，这个酒酒色浓郁集中：深红色接近黑色。闻味时，香味范围从内敛到强烈，常带有黑莓、樱桃或酸樱桃，李子、加仑、接骨木和香蕉或类似蔬菜的香味：如甜椒。按照如何酿造，可以是以果味见长或以单宁见长有很长余味的葡萄酒。归功于很好的酸度结构和单宁，该品种酒的陈年潜力良好。林伯格在橡木桶中陈酿有时会有地中海般的魅力

和温暖。雄心勃勃的种酿者和酿酒合作社也会酿造林伯格与托林格的混酿，按照流行品种的组成，可以标为林伯格与托林格也可以是托林格与林伯格。在起泡酒方面，林伯格萨起泡酒是真得非常稀有。

与食物搭配

清淡，充满果味的林伯格（有个说法“符腾堡的弗赫特拉（Württemberg Viertele）”-- 一种典型、区域性、用四分之一升杯上桌的葡萄酒）恰如其分地搭配清淡的晚餐，如冷盘、奶酪或夏日BBQ。而单宁重的林伯格则是浓郁涂抹酱、烧烤、兹瓦本地区浸过洋葱的烤牛肉、烤家禽或野禽，带有浓郁香味的野味，炖肉和小羊肉料理的最佳组合。

颜色

深红宝石色到深红接近黑色

香气

令人想到了黑加仑、黑莓、樱桃的香味

味觉

单宁感

酒体与质地

中等酒体，浓郁



莱根特

莱根特

自1996年作为一种新的杂交品种获得官方批准后，到2005年莱根特葡萄园面积一直呈巨大上升状态。它是戴安娜（Diana）---西万尼与穆勒塔戈杂交品种---和嘉宝（Chambourcin）杂交的后代，在法尔兹兹贝丁根（Siebeldingen）镇上的盖艾维尔勒豪弗（Geilweilerhof）葡萄培种研究院内培养成功。由于其对贵腐菌、霜霉病与白粉病的抵抗力，它受有机葡萄种酿者赞誉。

重要性

起初，莱根特被种于许多实验性的葡萄园；今天，它在每一个德国葡萄酒产区都能被发现。葡萄品种统计数据显示葡萄种酿者对其有非常大的兴趣，特别是从一开始的面积到目前一定程度上的扩充。

从1997年到2005年，莱根特从70公顷上升到2,100公顷多，打那以后都维持在水平。总得来说，这个品种占全德国葡萄园面积的2%，主要在莱茵黑森、法尔兹和巴登种植。

葡萄栽培

早熟、平均水平以上的成熟度、以及高抗霜能力使得莱根特能够种植在那些对红葡萄品种而言较边际的葡萄园上。它对显示出霜霉病与白粉病好的抵抗力。

葡萄酒酿造/风格

在类似中等的产量条件下，莱根特获得的成熟度甚至超过黑皮诺。因此，该品种葡萄酒有很浓郁的酒体。它们带有非常明显的单宁、良好酸度、樱桃和黑莓香味之特色。莱根特酒酒色非常深郁，从石榴红到深红接近黑色。最优质的葡萄会被放在橡木桶中酿造。

与食物搭配

该品种葡萄酒在年轻时就相当容易饮用，是浓郁食物，如羊腿、牛尾汤或野味的最佳伴侣。

颜色	香气
石榴红到深红接近黑色	令人想到了黑樱桃、黑莓和加仑的香味
味觉	酒体与质地
单宁感	浓郁到酒体厚重



圣劳伦特

圣劳伦特

以DNA分析为基础，圣劳伦特（Saint Laurant或Sankt Laurant）是一种未知品种与皮诺葡萄自然杂交的结果。大概150年前该品种从法国阿尔萨斯传入德国，但直到1990年种植面积依然很小。该品种的名字可能来源于圣劳伦斯，这个圣徒的纪念日（8月10日）在黑皮诺开始成熟前10-12天。

重要性

自1997年，圣劳伦特面积已经暴涨到很高处。670公顷基本上在法尔兹和莱茵黑森。

葡萄栽培

发芽早（5月有春霜的危险），葡萄生长很快。照理，该品种能在普通的种植地种植；然而，凉爽的葡萄园可以导致酸度水平过高。圣劳伦特在深厚或

白垩土能很好地生长。产量一般, 在每公顷70到80公升之间。一般而言, 圣劳伦特可以达到非常高的成熟度: 80度的予思勒。

葡萄酒酿造/风格

如果该品种有很高的成熟度并且有良好的精华物和酸度水平, 那么它能够酿造出带有新鲜果味的饱满红葡萄酒。有时, 高质量的葡萄酒会在橡木桶中发酵和/或陈酿。圣劳伦特酒酒色为深红色; 一些以果味见长的葡萄酒会带有樱桃或野生樱桃香味。

与食物搭配

以果味见长的圣劳伦特酒适合与清淡菜肴搭配; 而那些有更优质紧致度的酒款能与浓郁食物, 包括与野味和陈年的奶酪相抗衡。

颜色

红宝石色

香气

令人想到了野生樱桃

味觉


温和的单宁

酒体与质地

中等酒体到浓郁

德国葡萄酒来自何处

WHERE GERMAN WINES GROW

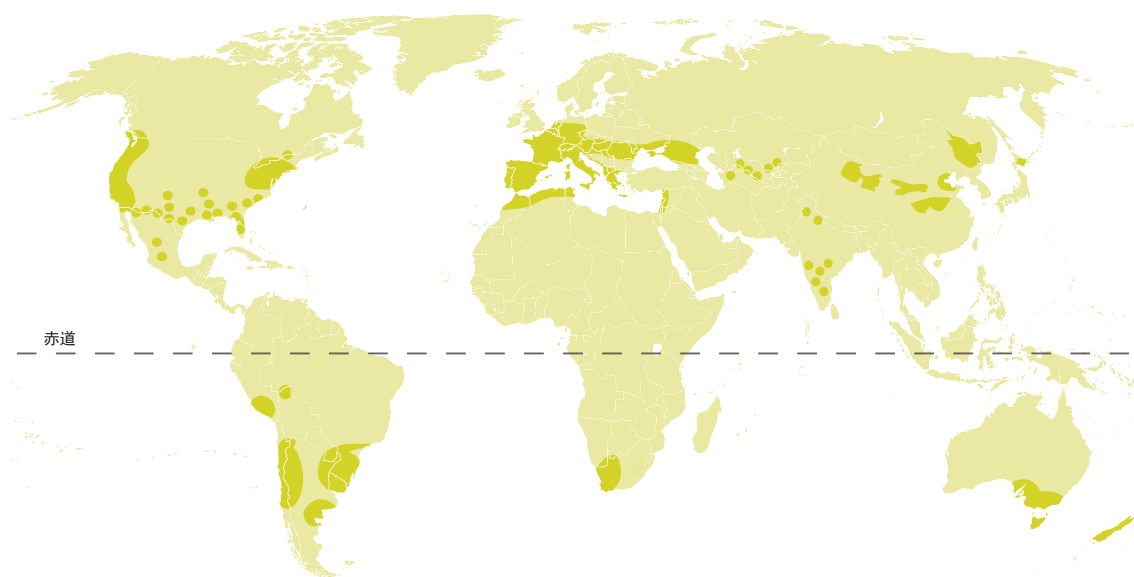


清脆、微气泡、充满果味、有点矿物质感——这些是区别德国白葡萄酒和其他国家白葡萄酒的特性。这个描述是由德国葡萄酒产区特殊的气候和土壤状况所决定。

除了东边的萨勒-温斯特特 (Saale-Unstrut) 和萨克森 (Sachsen) 外, 德国葡萄酒产区主要集中在南部和西南部。这些产区属于世界最北的酿酒产区, 正好位于西部温暖、潮湿的墨西哥暖流影响下的气候和东边干燥的大陆性气候范围之间。长长的

生长期 (有时采收要延续到11月份) 与适度温暖的夏天使葡萄酒比那些南部葡萄酒产国的酒更精致、更少酒精度。不同的土壤类型和葡萄品种也有助于德国葡萄酒多样性。

世界葡萄酒种植图



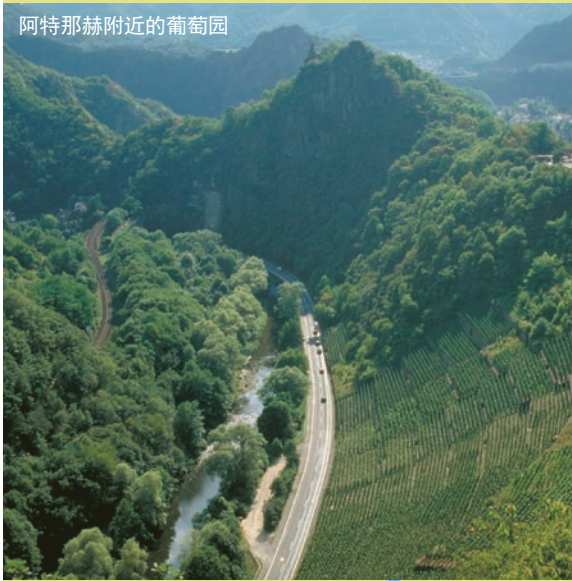
	按葡萄园面积排列的产区		
	葡萄酒产区	葡萄园面积 (公顷)	白葡萄酒: 红葡萄酒 %
	莱茵黑森 Rheinhessen	26,523	69.2 : 30.8
	法尔兹 Pfalz	23,445	61.7 : 38.3
	巴登 Baden	15,837	56.4 : 43.6
	符腾堡 Wurttemberg	11,421	28.7 : 71.3
	摩泽尔 Mosel	8,871	90.8 : 9.2
	法兰肯 Franken	6,109	80.6 : 19.4
	那赫 Nahe	4,155	75.1 : 24.9
	莱茵高 Rheingau	3,107	85.1 : 14.9
	萨勒-温斯图特 Saale-Unstrut	735	73.3 : 26.7
	阿尔 Ahr	559	14.8 : 85.2
	萨克森 Sachsen	478	81.0 : 19.0
	中部莱茵 Mittelrhein	456	85.1 : 14.9

葡萄酒产区

13个生产优质葡萄酒的产区主要位于德国的西南部。土壤类型、区域气候的相当不同、以及区域传统葡萄品种都成就德国葡萄酒的多样性。快速近距离看下德国种植分布, 发现葡萄酒产区不都唯一限定在西南部; 最北端能生产优质葡萄酒的葡萄园是维德那赫瓦赫特贝格(Werderaner Wachtelberg), 靠近波茨坦(Potsdam), 属于萨勒-温斯图特产区。由于气候变化, 近些年能够进行葡萄酒种植的边缘已经外北方移动。与此同时, 在北海的叙尔特岛 (Island of Sylt) 甚至有葡萄园种植葡萄, 虽然这些葡萄只是被允许酿造地区餐酒, 而非优质葡萄酒。德国最东边的葡萄园是国王葡萄山 (Königliche Weinberge), 位于德累斯顿的市郊, 在萨克森产区内。

德国葡萄酒产区地图





阿尔

阿尔区是整个西部最北的葡萄种植区，也是德国最小的产区之一。特别是这里的红葡萄酒，远远超越地域被其他地区人所喜欢。在爱菲尔山（Eifel Hills）的保护下，热量在狭窄的河谷里聚集，外加来自科布伦茨-新维德盆地(Koblenz-Neuwied)的柔风吹送使这里红葡萄，特别是黑皮诺很好的成熟。阿尔区的葡萄酒尤其在餐厅或葡萄酒商店能卖个好价格。归功于这个区蓬勃的旅游区和邻近人口众多的莱茵-鲁尔区，使大部分葡萄酒直接从生产者那里购买。

地理位置

阿尔河据波恩以南大约40公里流入莱茵河，从其在布兰肯海姆的源头到在靠近辛齐希(Sinzig)市的地方汇入莱茵河之间，绵延89公里经过充满浪漫野趣，原始态风景的阿尔河谷。这条河流从西/西南方向流向东/东北方向，提供了朝南方向的斜坡地。它一路流经阿特那赫（Altenahr），麦耶施罗斯（Mayschoss），海斯(Rech)，德瑙(Dernau)，威波兹海姆（Walporzheim）和海默斯海姆(Heimersheim)最终到达莱茵河。

气候

阿尔区以艾弗尔山为屏障，因此这里的平均降雨量相对较低：长期平均量为650毫米（约为25英寸）。平均年气温--9.8摄氏度（49.6华氏度）---同样对葡萄酒种植区而言相当低。这里的冬天比较暖和，但春霜的危害却常常发生。感谢邻近的科隆低地，由墨西哥暖流产生的温暖也能到达阿尔区并帮助调和气候。在这个狭窄河谷发展出的微气候口袋对葡萄种植也有积极作用。

土壤

阿尔河谷属于莱茵板岩山（一组拥有森林的低山脉群）的一部分，板岩为葡萄株提供非常棒的成熟

基础：它在白天保有了热量，晚上再慢慢释放这些热能。这里的土壤也含有硬砂岩、黄土-粘砂土、砂砾和火山岩。从阿魏勒(Ahrweiler)进入莱茵平原，河谷变宽、土壤不再贫瘠，河流阶地上覆盖着肥沃的黄土。

葡萄品种

只有大约560公顷的葡萄株，阿尔区位于最小的产区行列中。约85%的葡萄园种植着红葡萄品种--- 这个比例比其他任意产区都要高。不同种类的红葡萄品种都有种植，但其中最重要的还是黑皮诺，其占这个区总葡萄园面积60%以上。葡萄牙美人 and 早熟皮诺（Frühburgunder）---- 黑皮诺的一种变种且比其早熟两周（这个葡萄品种在德国非常少见）----也有在阿尔区种植。雷司令是主要的白葡萄品种。

阿尔区一瞥	
地理位置	与西北部的阿尔山接壤，受艾弗尔山保护
气候	暖和宜人（科隆低地），在斜坡地的某些区域非常炎热和潮湿
土壤	在下河谷处有深厚且肥沃的黄土；在中部河谷区，则有多石含一些板岩和火山岩的土壤
葡萄园面积	约560公顷（1,400英亩）；1个次产区；2个集合葡萄园；43块单一葡萄园
葡萄品种	黑皮诺、雷司令、葡萄牙美人、早熟皮诺



奥特瑙区的葡萄园



巴登

巴登区是最南、全德国排名第三大的产区，约15,800公顷。这个区域从北部的特劳伯山谷绵延到南部的博登湖，分为9个此产区，每个产区的地理和气候简况不同造就葡萄酒的千姿百态。总得来说，这个区域是整个德国最暖和的地方之一，一个证明的事实即典型的葡萄品种在此生长。大约75%巴登区的葡萄酒都有大大小小的酿酒合作社来做市场运营与销售。

地理位置

巴登区的葡萄园处于德国西南部的角落，绵延超过400公里（250英里）经过9个此产区（从北至南）：特劳伯弗兰肯（Tauberfranken），巴登山道（Badische Bergstrasse），克莱氏高（Kraichgau），奥特瑙（Ortenau），布莱斯高（Breisgau），凯撒斯图尔（Kaiserstuhl），图尼贝格（Tuniberg），马克格拉斐兰德（Markgräflerland）和博登湖（也称康斯坦斯湖）。

气候

巴登区有全德国最多的阳光（平均日照为1,700小时）和最暖和的气候（平均气温11摄氏度/52华氏度）。因此，它是唯一一个德国葡萄园产区中属于欧盟气候区域B的产区---表示相对温暖的地区。这里的气候受该地区位于法尔兹森林边缘与奥登山之间以及在乎日山脉和黑森林的位置所影响。它们阻挡了寒风并保持这块如海湾般地方的雨量。在乎日山脉南部和侏罗纪岩层之间的缺口被称为“贝福特缺口(Belfort Gap)”又称“勃艮第郡入口(Burgundian Gate)”，地中海暖流通过这个缺口进入莱茵平原。

土壤

多种多样的巴登产区包括了各种各样的土壤类型：

壳灰岩与泥灰岩是克莱氏高地区和特劳伯河沿岸典型的土壤；往南到了凯撒斯图尔、图尼贝格和马克格拉菲兰德地区，土壤从白垩土或粘土石灰岩沉积土到肥沃的黄土和肥土并混合着火山岩。在博登湖附近则是蓄热磧沉淀物占主导。

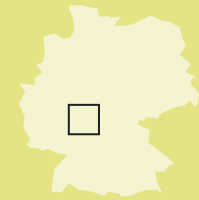
葡萄品种

黑皮诺、灰皮诺或白皮诺，这些皮诺家族成员在巴登能够茁壮成长，特别在温暖和理想的种植条件优异的凯撒斯图尔地区和图尼贝格地区。此外，其它葡萄品种也有种植：马克格拉菲兰德以古德尔——一种古老的葡萄品种能酿造出中性和谐的酒——出名；来自奥特瑙的雷司带有明确无误的暖 and 酸度；雷万娜、雷司令和莫尼耶品乐主导更北部地区，如特劳伯弗兰肯、巴登山道和克莱斯高地区；在靠近博登湖的大部分葡萄园种植着黑皮诺和穆勒塔戈。“巴登的粉色黄金酒”是该地区的特色，一种有灰皮诺和黑皮诺混酿的葡萄酒，酒色从惨淡到淡红色。

巴登一瞥	
地理位置	从博登湖往北到上莱茵平原；沿着巴登山道/克莱斯高，一路往北到特劳伯弗兰肯
气候	阳光、暖和；凯撒斯图尔是德国最暖和的地区
土壤	博登湖周围为蓄热磧沉淀物；凯撒斯图尔地区和马克格拉菲兰德地区为第三纪土壤、粘土和泥灰岩、许多黄土的沉淀土、火山岩；克莱氏高和特劳伯河沿岸则为壳灰岩与泥灰岩
葡萄园面积	约15,800公顷（39,000英亩）；9个次产区，16个集合葡萄园，306块单一葡萄园
葡萄品种	黑皮诺，穆勒塔戈，灰皮诺，白皮诺，雷司令，古德尔



伊圣道夫的葡萄园



法兰肯

法兰肯是大肚瓶---一种扁平、圆形带有很短瓶颈的瓶子---的故乡。在所有法兰肯葡萄酒中，以强劲有力、带有泥土气息的西万尼或穆勒塔戈酒出名，这些葡萄酒常被酿成干性。西万尼和法兰肯是不可分离的整体：这个品种在沿着美因河的壳灰岩土壤上达到最顶峰，并展现出非常集中、泥土的香气。红葡萄品种主要种植于该产区的西部---位于/靠近比格施塔特（Bürgstadt）和克林根堡（Klingenberg）两个地区。法兰肯的形象由于其大小适中的面积和大肚瓶的可认知价值而被提升。

地理位置

法兰肯位于巴伐利亚州的北部，有6,100公顷葡萄园；这个地区位于三片森林、低矮山脉群---伦恩山（Rhön）在北部，施泰格林森林（Steigerwald）在东边，斯培萨特山（Spessart）在西边---和南边特劳伯山谷之间；这个区域沿美因河W走向由西往东从阿沙芬堡（Aschaffenburg）一直到施魏因富特（Schweinfurt）。所有的葡萄园都位于美因河边的朝南斜坡或其支流的山谷里。

气候

法兰肯位于大陆性气候圈中，也就是说，夏天干燥而冬天可以非常寒冷。在这些气候条件下，每年的无霜种植期在160到190天；年平均日照时间为1,600到1,750小时；年平均气温在8.5-9.0摄氏度（47-48华氏度）；年平均降雨量在500-600毫米（19.5-23.4英寸）之间。

土壤

从西到东，法兰肯区主要土壤为：靠近阿沙芬堡区域的风化原岩和彩色砂石土；乌尔兹堡附近的壳灰岩和黄土；施泰格林森林的彩色泥灰岩和/或石膏泥灰岩。风积沙土和沉重、粘土状的泥灰岩在美因河绕过福尔卡赫（Volkach）镇的地方被发现。6千多万年以来，这些土壤是从三叠纪海洋沉积岩中慢慢变成地地层。

葡萄品种

大约80%的法兰肯葡萄园种着白葡萄品种。虽然西万尼是这里经典白葡萄品种，但带有清淡香味的穆勒塔戈却占主导地位。在那些把穆勒塔戈酿成简单、年轻、清新的葡萄酒年轻人手里，这个品种的名气正再度鹊起。巴库斯是第三重要的白葡萄品种，也是被看成这个产区特产。在西部，黑皮诺在有颜色的砂石地茁壮成长。

法兰肯一瞥	
地理位置	在阿沙芬堡和施魏因富特之间，位于美因河朝南的斜坡地和其支流山谷
气候	大陆性气候占主导地位：干燥、暖和的夏天和寒冷的冬天
土壤	西部的美因菲尔艾克（Mainviereck）区域是风化原岩和彩色的砂石土；中部的美因戴翰艾克（Maindreieck）区域为黄土性壤土和壳灰岩；东部的施泰格林森林为泥灰岩
葡萄园面积	约6,100公顷（15,100英亩）；3个次产区，23个集合葡萄园；216块单一葡萄园
葡萄品种	穆勒塔戈，西万尼，巴库斯，雷司令，多米娜，黑皮诺



黑森山道

440公顷的黑森山道是德国葡萄产区中最小的产区之一，某种程度还小于中部莱茵、萨克森和阿尔。这个古老的罗马贸易通道——“山道”跨于黑森州和巴符州的边界。在1971年德国葡萄酒法里，黑森州的一部分成为独立的葡萄酒产区；葡萄园往南延伸到巴登区，这个区域就称为黑森山道区。这个产区内，雷司令是个非常重要的葡萄品种，几乎占了整个地方葡萄种植面积的一半。非常高比例的葡萄酒是干或半干型，并且只有从生产者里购买而得。

地理位置

产区中心地带与莱茵河在被著名的奥登森林（Odenwald）隐蔽的山麓处平行走向，偎依在美因河和内卡河（Neckar）之间、葡萄园种植区开始于茨威格贝格（Zwingenberg）——法兰克福和达姆斯达特（Darmstadt）南边——附近，往南延伸至奥尔巴赫（Auerbach）、本斯海姆（Bensheim）和黑彭海姆（Heppenheim），那儿的斜坡地被葡萄株和果园重重包围。在格罗斯-乌姆斯达特（Gross-Umstadt）附近——达姆斯达特东南方——也有一小片“葡萄株岛”。

气候

德国皇帝约瑟夫二世在1764年4月从法兰克福沿山道区旅游时，发出带有浪漫色彩的感叹“德国在这里变成了意大利”。黑森山道区温和的气候主要得益于奥登森林，其保护了这个产区免受来自北方和东方的寒风侵袭；而莱茵河、美因河和内卡河扮演了储热器的角色。这里的平均年气温在10摄氏度（50华氏度）左右，仅1,600小时的日照，720毫米（28英寸）的降雨量。这些条件是拥有长长生长期的气候和葡萄种植的命中之地的标志。

土壤

虽然黑森山道区土壤干燥、养分不够，但有快速加温的风积沙土和颗粒细腻、深厚、富含水份的

黄土。其中的底土非常古老而又深又被风化。黄土是种矿物丰富、肥沃的底土，这能酿出带有丰富香味的强劲葡萄酒。靠近黑彭海姆的陡峭斜坡地上也有从莱茵河的碎石堆形成的彩色砂石。

葡萄品种

山道区主要葡萄酒被酿成干型或半干型。几乎一半的葡萄园种植着雷司令-- -- 这个区最典型的葡萄品种。其它补充品种为穆勒塔戈、灰皮诺和黑皮诺。

黑森山道一瞥	
地理位置	偎依在内卡河，莱茵河和美因河之间；被奥登森林的山麓保护
气候	最适宜的太阳辐射和充足的降雨
土壤	带有不同数量黄土的轻质土
葡萄园面积	约440公顷（1,100英亩）；2个次产区；3个集合葡萄园；23块单一葡萄园
葡萄品种	雷司令，黑皮诺，灰皮诺，穆勒塔戈



巴哈拉赫附近的葡萄园

中部莱茵

中部莱茵在波恩和宾根之间，是莱茵河的壮观延伸，被称为“莱茵峡谷”。这里河流雕琢它的走向而由石头山脉形成陡峭且狭窄的河谷。许多葡萄园成列于非常漂亮但需极度劳动密集型的陡峭板岩峭壁上。2000年，宾根与科布伦茨（Koblenz）之间长65公里（40英里）的中部莱茵被列入联合国教科文组织的世界文化遗产名录（上莱茵河谷）中。这里的气候暖和，有阳光的日子很多，而莱茵河则是巨大的储热器——这对雷司令，这个产区主要的葡萄品种是个理想的条件。葡萄酒的特性根本上受到风化的板岩的影响。和阿尔一样，这个区域和当地葡萄种酿者得益于繁荣的旅游；这里绝大多数小型或中型的生产商直接销售他们的葡萄酒给消费者们。

地理位置

中部莱茵从宾根到波恩以南的七峰山（Siebengebirge）绵延110公里（70英里）之多。从宾根到科布伦茨，多数葡萄园位于莱茵河左岸，而从科布伦茨到波恩则位于右岸。

气候

莱茵河谷能够让暖和的空气吹向这个产区。冬天温和；莱茵河似巨大的储热器，所以很少有严重霜冻。春天来得及时；夏天天气则提供了持续的温暖和充足的雨水。陡峭的斜坡地也担任一角色即冷空气可以快速吹向下方。中部莱茵的年平均气温为9.3摄氏度（48.7华氏度）。所有这些元素提供了个常常延续到晚秋时期的长长生长期——对雷司令来说是特别杰出的条件。

土壤

从宾根到科布伦茨主要是板岩或不同的相关土壤：洪斯吕克（Hunsrück）山脉；深色板岩；带有板岩碎岩的黄土或黄土性壤土。酒中独有的酸度和矿物感来源于土壤。杂砂岩---一种砂岩---是另一种土壤组成成分。科布伦茨北部，带有火山岩成分的土壤进入视线。浮石和凝灰岩，还有黄土给予葡萄酒酒体和力量。

葡萄品种

中部莱茵区的种酿者喜欢传统的葡萄品种。感谢这里的气候和土壤，这里的种植条件很理想，特别对于雷司令来说。精致的香味、清爽的酸度和明显的矿物质感是中部莱茵雷司令的标志。它是第一位的白葡萄品种，占这个产区70%的葡萄园种植面积。克尔娜、穆勒塔戈、和皮诺家族也有种植。黑皮诺是这里主要的红葡萄品种。

中部莱茵一瞥	
地理位置	位于莱茵河两岸，从那赫到靠近波恩的七峰山，共100公里（620英里）
气候	很多的日照；被保护的葡萄园免受风的危害；莱茵河当做储热器
土壤	风化的板岩和杂砂岩；被零碎分散的黄土；北部地区，以火山岩为本源的土壤
葡萄园面积	约460公顷（1,100英亩）；2个次产区；10个集合葡萄园；111块单一葡萄园
葡萄品种	雷司令，黑皮诺，穆勒塔戈

科若弗附近的葡萄园



摩泽尔

这个产区是由摩泽尔河和它的支流萨尔（Saar）、鲁文(Ruwer)组成的河谷地带；这里也是德国最古老的葡萄酒产区；古罗马人把葡萄酒种植大规模地带入摩泽尔。这个产区是传统酿造高认知度雷司令的产区，它的声誉和在全世界拥有大批的粉丝都因为摩泽尔区高质量的雷司令酒。这里胜过其它的是陡坡葡萄园本身：不来门内卡拉莫特（Bremmer Calmont）以65度倾斜度成为全欧洲最陡峭的葡萄园。世界上也没有其他地方的种植区比这个德国第五大产区拥有更多的陡坡葡萄园。

地理位置

从佩乐（Perl）到科布伦茨，这个产区沿摩泽尔河在德国境内的部分绵延243公顷（150英里）；位于其支流萨尔河、鲁文河两岸的葡萄园也属于摩泽尔区。整个产区分成6个次产区：位于从下摩泽尔的科赫姆城堡区（Burg Cochem），其范围从科布伦茨到策尔（Zell），今天也称“梯田摩泽尔（Terrassenmosel）”——斜坡很陡峭只能开垦成台地才能种植葡萄；贝恩卡斯特（Bernkastel）镇把自己的名字命名位于布里德（Briedel）镇和特里尔（Trier）城之间的区域——这里也称为中部摩泽尔——是摩泽尔产区的中心地带，拥有世界闻名的葡萄酒村和葡萄园，如贝恩卡斯特的医生园，御兹咖的香料园（Ürziger Würzgarten），崔腾海姆的药方园（Trittenheim Apotheke）；特里尔的南面，在艾格勒（Igel）和帕勒赞（Palzem）之间是上摩泽尔区（Obermosel）；最后沿着摩泽尔河的葡萄园区称为“摩泽尔入口（Moseltor）”最后结束于贝赫（Perl）镇。其它两个次产区是萨尔河谷与鲁文河谷，各自以河流命名。

气候

感谢河谷的遮挡，使这个产区成为德国最暖和的产区之一。这些从河流拔地而起的陡峭板岩斜坡在白天吸收阳光的热量，晚上把它们缓慢释放，因此气温的波动非常小。适度寒冷的冬季和愉悦温暖的夏季外加充足的雨水是这里的常态，这里年平均气温约为10摄氏度（50华氏度）。沿着北纬50度的温和

气候恩泽于摩泽尔区, 使其拥有极长的生长期: 始于4月直到10月。在某些年份, 葡萄在11月都能继续成熟。

葡萄品种

雷司令, 特别在中部和下摩泽尔区能够茁壮生长; 那儿的葡萄株根系必须深深穿透板岩以吸收贫瘠土壤中蕴含的矿物质和其他成分。

这个产区还有其他葡萄品种: 雷万娜是第二重要葡萄品种; 在上摩泽尔区是古老品种爱博灵的故乡, 2000多年前这个品种就在那里被种植-- -- 它酿成清新、果味和简单的干性葡萄酒, 以及起泡酒; 灰皮诺、白皮诺、欧塞瓦 (Auxerrois) 和霞多丽数量也在增长中-- -- 它们非常适合上摩泽尔区的白垩土, 并能酿成杰出的葡萄酒款。自上世纪80年代末, 红葡萄品种, 主要为黑皮诺和丹菲特已在三个河谷都有种植。

摩泽尔一瞥	
地理位置	在爱菲尔山 (属于莱茵板岩山) 和洪斯吕克之间; 沿着摩泽尔河以及其支流, 萨尔河与鲁文河
气候	在斜坡地和河谷中, 温度和雨水的理想平衡
土壤	靠近卢森堡 (上摩泽尔区) 为壳灰岩和泥灰岩; 萨尔与鲁文河谷区是德文郡板岩土壤; 策尔以南, 是柔软的页岩和富硅的硬砂岩
葡萄园面积	约8,900公顷 (22,000英亩); 6个次产区; 19个集合葡萄园; 524块单一葡萄园
葡萄品种	雷司令, 穆勒塔戈, 爱博灵, 克尔娜

红岩断崖上的葡萄园



那赫

地处莱茵河与摩泽尔河之间的那赫区，是德国面积中等葡萄种植区中的一位。虽然葡萄自古罗马时期就被种于此，但直到1971年德国葡萄酒法颁布那赫区才宣布成为独立的产区。这里的土壤结构非常多样化，其把同样多元化的香味赋予在葡萄酒中。雷司令是最重要的葡萄品种，那些来自产区陡坡板岩葡萄园的葡萄酒位于德国最优质葡萄酒之列。

地理位置

该地区位于德国温和的西南部被森林覆盖的洪斯吕克山内；北边它被那赫松林山（Soonwald-Nahe）自然公园环绕，；北法尔兹高地（North Palatine Upland）在南面；上那赫高地（西部，一望无际连绵起伏的山丘；莱茵黑森平原在东边。那赫河在宾根布鲁克（Bingerbrück）汇入莱茵河处，往南60公里（36英里）长的河畔就是该葡萄产区，往西可以远到基恩（Kirn）。从东往西那赫大体分成3个次产区：从宾根布鲁克到这个产区最大镇和主要的葡萄酒中心---巴迪克罗诺茨那赫（Bad Kreuznach）之间为下那赫区；中部那赫从这个最大的镇到施罗斯博克海姆（Scloss Böckelheim）；上那赫区，沿施罗斯博克海姆往上游直到靠近基恩的马丁斯坦（Martinstein）止。

气候

受洪斯吕克山保护下而没有寒风侵袭，温暖的气候，低降水量，以及充沛的阳光，都为那赫这个产区提供了杰出的种植环境。上那赫的气候和一旁的河谷受大团冷空气影响，因此这里的葡萄比较晚成熟；作为回报，晚熟品种，如雷司令的香味和酸度结构会有更多的时间聚集。这样的葡萄酒会更清爽、充满果味且优雅。

土壤

在地质变迁的剧烈过程中，那赫获得丰富的土壤类型：靠近莱茵河比较低的河谷有石英岩、板岩；中央河谷有斑岩、暗斑岩和彩色砂石；在巴迪克罗诺茨那赫附近有风化土壤和层层叠叠由砂石、黄土和肥土组成的黏土。在这片小小的区域中约180种不同类型的土壤迅速变化，那赫区保持德国土壤多样型之冠的称呼。这也相同匹配了同样众多的葡萄品种和葡萄酒类型。

葡萄品种

约75%葡萄园上种植着白葡萄，以雷司令、穆勒塔戈、西万尼为首。白皮诺和灰皮诺近些年种植面积增长相对较快。丹菲特是主要的红葡萄品种，紧随其后的是黑皮诺、葡萄牙美人和莱根特。

皮诺家族和特殊要求的红葡萄品种在宾根和巴迪克罗诺茨那赫间的下那赫区生长得特别好，那儿它们拥有很高的成熟度和适中的酸度。

那赫一瞥	
地理位置	主要位于那赫河旁的河谷，从河在莱茵河的汇入点--- 宾根对面往西到基恩
气候	平衡，温和无霜冻
土壤	靠近莱茵河比较低的河谷有石英岩、板岩；中央河谷有斑岩、暗斑岩和彩色砂石；在巴迪克罗诺茨那赫附近有风化土壤和层层叠叠由砂石、黄土和肥土组成的黏土
葡萄园面积	约4,100公顷（10,000亩）；1个次产区；6个集合葡萄园；284块单独葡萄园
葡萄品种	雷司令、穆勒塔戈、丹菲特、西万尼、黑皮诺

诺伊斯达特附近的葡萄园



法尔兹

拥有23,400公顷葡萄园的法尔兹区，是德国面积最大的产区之一，排名第二仅次于莱茵黑森。在国内市场，每三瓶德国葡萄酒被售出就有一瓶来自法尔兹区。与莱茵黑森一样，这里有数量庞大的小型、家庭经营的葡萄酒庄，有声誉的大酒庄，以及酿酒合作社，他们在葡萄酒商店和餐厅非常成功地行销了自己的葡萄酒。邻近阿尔萨斯，欣欣向荣的旅游业，以及自信且成功的酿酒师们，这些都让他们在法尔兹区酿造出许多类型不同的葡萄酒。这个产区也是德国最大的红葡萄酒产区，大约种有9,000公顷的红葡萄，其中超过3,000公顷为丹菲特。

地理位置

法尔兹北边与莱茵黑森接壤，南边是法国的阿尔萨斯，西边是萨尔兰德 (Saarland)，东边莱茵河另一边则是巴登。一条厚密的葡萄酒带沿着哈尔特山脉 (Haart Mountain) 山脚一直平行延伸至孚日山脉共约80公里 (50英里)。这个产区的北部称为“米特勒哈德特 (Mittelhaardt)”，从沃尔姆斯 (Worms) 西部的策勒塔 (Zellertal) 到波肯海姆 (Bockenheim) 再往南到产区的中心区——诺伊斯达特 (Neustadt) 镇。这里是著名酒镇的家，如巴特-迪克海姆 (Bad Dürkheim) 酒镇，瓦亨海姆 (Wachenheim) 酒镇，福斯特 (Forst) 镇，以及戴德斯海姆 (Deidesheim) 镇。这个产区的南部——葡萄酒大道南部，从麦卡莫 (Maikammer) 和朗道 (Landau) 延伸到位于法国边境上的施维根 (Schweigen)。到目前为止，它是德国最大的次产区。

气候

法尔兹区是最暖和的德国产区之一：平均日照时间为1,800小时，年平均气温为11摄氏度 (52华氏度)。这种暖和的气候缘于是法尔兹森林的斜坡，它们保护了葡萄株免受寒风侵袭并有过多的降水。在类似地中海气候的法尔兹，这里甚至生长着杏、无花果、柠檬、甜板栗和橄榄。

土壤

北部和南部法尔兹在土壤组成上相当不同：米特勒哈德特-诺伊斯达特葡萄酒大道大部分是轻质粘土、砂石、黄土、泥灰岩和这些土壤的混合泥土；南部地区，土壤还有更多的肥土，因此更加深重更加肥沃。然而在两个次产区都有一些壳灰岩、花岗岩、斑岩和斑岩。

葡萄品种

法尔兹的葡萄种酿者倾向集中精力在传统的葡萄品种，尤其是雷司令。这个“白葡萄品种中的国王”毫无疑问是这个产区的首要葡萄品种，种植面积超过5,500公顷。此外，自2008年来法尔兹一直是世界最大种植雷司令的产区。白皮诺与黑皮诺同样也在上升。其它被种于这个产区的白葡萄品种包括穆勒塔戈、克尔娜、西万尼和舍尔贝。接近40%的葡萄园面积种植着红葡萄品种，丹菲特是绝对的主角，但黑皮诺和葡萄牙美人也同样重要。

法尔兹一瞥	
地理位置	从沃尔姆斯的南部到法国边境；在法尔兹森林山脚往东到莱茵平原。
气候	充沛的日照，暖和，易变的气候
土壤	彩色砂石、带有白垩土的肥土、黏土以及泥灰岩、星星点点的壳灰岩，一些孤立的花岗岩、斑岩和斑岩
葡萄园面积	约23,400公顷（58,000亩）：2个次产区；25个集合葡萄园；323个单一葡萄园
葡萄品种	雷司令、丹菲特、穆勒塔戈、葡萄牙美人、黑皮诺、灰皮诺、克尔娜，白皮诺



爱勒特维石头山葡萄园



莱茵高

莱茵高位于拥有最高比例雷司令（近80%）和出口高比例雷司令酒的产区之列。这个产区以带有高酸度的干性和半干雷司令，以及饱满酒体的黑皮诺红酒出名。这里的葡萄能完全成熟，这要感谢沿莱茵河畔的土壤地理结构和理想的气候条件；即使在夏季，也有充足的水气供给葡萄

地理位置

该产区从威斯巴登(Wiesbaden)东面的下美因区延伸到吕德斯海姆（Rüdesheim）北部洛尔希豪森（Lorchhausen）镇。莱茵河连绵流淌，南北流向的河流突然被中断变成了东西流向，因此创造了面朝南方能够给葡萄带来最多日照的斜坡。来自河水表面的反射和土壤的热保有力一同创造了理想的生长环境。

气候

陶努斯（Taunus）山提供了一个天然屏障，抵御寒风的侵袭和猛烈的降雨。这里的年平均气温为10.6摄氏度（51华氏度），气候相当温和。无花果、橄榄和杏在莱茵高的花园中常常能被发现，凸显了地中海似的自然气候。年平均降雨量约为500毫米（19.5英寸）和1,600小时的日照时间，都体现了温和的气候特性。

土壤

莱茵高分成3个土壤区域：西部（吕德斯海姆贝格葡萄园，洛尔希和阿斯曼思豪森Assmannshausen）拥有以热保有力的板岩和/或鳞片状板岩主导的土壤；中部和东部莱茵高，含沙肥土和黄土--- 两种的保水力强，被发现离莱茵河不远处的低海拔区；而离莱茵河远又海拔比较高的葡萄园含有陶努斯石英岩（如：洛尔希）和绢云片麻岩（如，海尔嘉顿Hallgarten，基希尔Kiedrich，威斯巴登）覆盖在黄土和第三纪的沉淀土之上。

葡萄品种

与南部的同仁们不同，莱茵高的种酿者基本只专注两种传统的葡萄品种：雷司令与黑皮诺，接近80%的莱茵高葡萄园种植着雷司令。这种对环境要求高，晚熟的葡萄品种特别适合在莱茵高种植，在这里它能够发展出典型矿物感香味和结构良好的酸度。黑皮诺是莱茵高种酿者第二个主要依靠，它在整个产区都有种植，但主要在阿斯曼思豪森。非常少数量的穆勒塔戈酒也有被酿造--- 大部分每天被种酿者自己饮用而消耗了。

莱茵高一瞥	
地理位置	从靠近美因河汇入莱茵河之地，靠近威斯巴登往西延伸至吕德斯海姆和洛尔希豪森(莱茵河右岸)
气候	受到陶努斯山保护；温和的冬天和温暖的夏天
土壤	板岩、石英、砂砾和砂石；深厚的，大部分为白垩土的土壤中包含沙黄土或黄土；鳞片状板岩（适合红葡萄）
葡萄园面积	约3,100公顷（7,700亩）；1个次产区；11个集合葡萄；129块单一葡萄园
葡萄品种	雷司令，黑皮诺



莱茵黑森

就尺寸而言，莱茵黑森是德国最大的葡萄酒产区。26,500公顷的葡萄园位于莱茵河在美因兹那个大转向的西边。这个产区有很多葡萄品种。它的座右铭-- --“千丘陵之地”-- -- 反映出这里总的地貌，起伏的山丘。莱茵黑森酒是零售店和酒店业的核心产品；同时也是一个拥有很多出口量的产区。沿着“莱茵露台（Rhine Terrace）”的酒镇耐肯海姆（Nackenheim）、尼尔施泰因（Nierstein）、奥本海姆（Oppenheim）在国际酒圈里有很高的声誉。矿物质丰富的斜坡地特别是那些靠近莱茵河的斜坡为雷司令和其它晚熟品种提供理想的生长环境。在这个产区中部乡村上的酒庄是中等大小的家庭酒庄和桶装葡萄酒生产商，而在“莱茵露台”区的主要是那些规模大、自我销售和出口的酒庄。

地理位置

这个产区的名字取自于区域所在行政州的名字“莱茵兰-普法尔茨（Rheinland-Pfalz）”，而地理上也并没有与黑森州有联系。历史上，莱茵黑森区在1816年至1919年期间曾经属于黑森大公的领地。这里起伏的山丘位于美因兹、沃尔姆斯、阿尔采（Alzey）和宾根之间，东边以莱茵河为界，那里坐落着奥本海姆和尼尔施泰因两个酒镇。

气候

种植的气候条件适宜，在奥登森林、陶努斯山、洪斯吕克山岭和北法尔兹高地庇护下，这个产区有温和的气温，年平均温度为11摄氏度（52华氏度）。温暖的夏天、温和的冬天、少量的降雨以及每年1,700小时的日照时间，使该产区成为德国最温暖的葡萄酒产区之一。莱茵黑森区处于欧洲中部最干燥地区。

土壤

莱茵黑森的土壤种类多样。黄土和风积沙土到处都有，石英岩、斑岩、板岩、和火山岩也有看到；还有不同的黏土、砂石和砂砾。“红色底土（Rotlieg-

end)“-- -- 一种片状黏土和砂石的亮红色混合土--
-- 在尼尔施泰因周围以西和以东的区域被发现。

葡萄品种

不同的土壤和微气候能够让非常多的葡萄品种在莱茵黑森被种植。白葡萄与红葡萄的比例是70%:30%。虽然这个区域的红葡萄品种面积是过去十年的两倍, 但人们又开始转向白葡萄品种的种植。莱茵黑森拥有世界上最大的西万尼种植面积(超过2,450公顷), 而穆勒塔戈依然是这个区域首要品种, 接下来是雷司令和丹菲特。比其他产区更多的丹菲特在莱茵黑森区被种植。与法尔兹、符腾堡、巴登一起, 莱茵黑森成为德国最大的红葡萄酒产区之一。特别是英格尔海姆 (Ingelheim) 镇以“红酒之村”而闻名。

莱茵黑森一瞥	
地理位置	位于美因兹、宾根、阿尔采和沃尔姆斯之间的方形区域
气候	温和的平均气温, 充沛的日照时间和足够的雨水
土壤	黄土、沉积土/风化的泥土、含有泥灰且非常细颗粒的沙土、风化的石英石和斑岩
葡萄园面积	约26,500公顷 (65,500亩) ; 3个次产区; 24个集合葡萄园; 432块单一葡萄园
葡萄品种	穆勒塔戈、雷司令、丹菲特、西万尼、葡萄牙美人、黑皮诺

弗瑞堡附近的葡萄园



萨勒-温斯图特

该产区得名于两条主要河流--- 萨勒河与温斯图特河；这里的葡萄园其中许多为梯田状，位于这两条河流的狭窄河谷内。靠近北纬51度，萨勒-温斯图特葡萄酒产酿区是被批准为德国优质葡萄酒产区内的最北产区。北面的地理位置和大陆性气候给葡萄酒带来具有活泼酸度的极好精妙度。约735公顷的葡萄园，被认为是德国最小产区之一。传统上，这里大部分葡萄酒都被酿成干性

地理位置

虽然有一小部分葡萄园位于勃兰登堡的波兹坦（Potsdam）附近，但是葡萄园主要还是环绕在弗瑞堡（Freyburg），萨克森-安哈特南部的瑙门贝格（Naumburg）和靠近北图灵根（Thüringen）的巴迪克森（Bad Kösen）的地方。其中最大部分（600公顷）的葡萄园位于萨克森-安哈特。

气候

萨勒-温斯图特产区受到哈尔茨山和图灵根森林山丘的保护，这里的年降雨量为500毫米（19.5英寸）--- 是德国最干燥的产区之一。对葡萄种酿者而言，这里受大陆性气候影响，生活是如此不易：冬春严重的霜冻很常见；气温相当大的变动导致自然减产。为了使葡萄完全成熟，葡萄株必须被种植在受保护的葡萄园，特别是有暖气流产生以确保温和的微气候的河谷地。

土壤

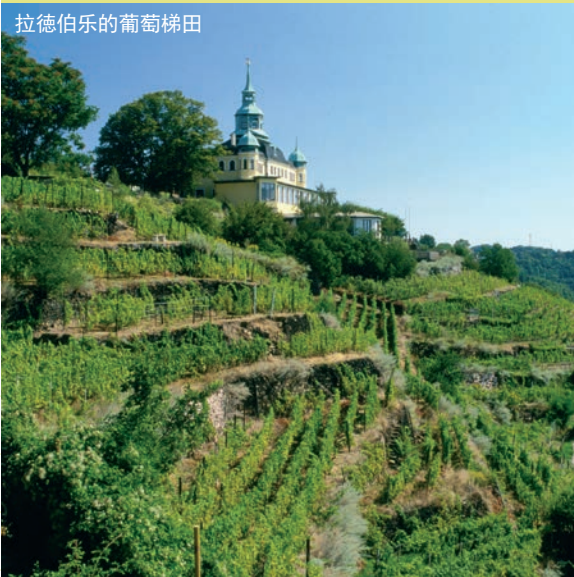
在产区里随处可见的彩色砂石具有非常好得储水能力。葡萄株在有储热能力的壳灰岩上也能很好生长。富含铜

的片岩、相当少有的黏土岩在弗瑞堡北部的曼斯菲尔德湖（Mansfeld Lakes）周围发现。

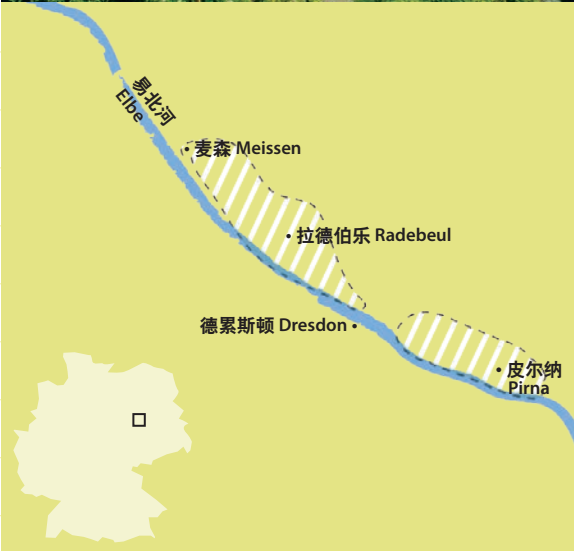
葡萄品种

约有30个葡萄品种在此处被种植，它们提供了种类繁多的葡萄酒口味和对比。萨勒-温斯图特列第一位的葡萄是穆勒塔戈，由于低产，此种葡萄给这里的葡萄酒带来非常出色的精细度。此处的种酿者特别以自己的白皮诺酒而自豪，除此，雷司令、西万尼也是这个产区传统葡萄品种。四分之一的葡萄园上种植着红葡萄品种，最主要的是丹菲特、葡萄牙美人、黑皮诺和茨威格（Zweigelt）。它们很稀少，常常一上市就被销售一空。

萨勒-温斯图特一瞥	
地理位置	萨勒河与温斯图特河的河谷地
气候	年平均气温超过9摄氏度（48.2华氏度），少量的降雨
土壤	壳灰岩、彩色砂石
葡萄园面积	约735公顷（1,800亩）；3个次产区；4个集合葡萄园；39块单一葡萄园
葡萄品种	穆勒塔戈、白皮诺、雷司令、西万尼、丹菲特、葡萄牙美人



拉德伯乐的葡萄梯田



萨克森

在葡萄酒产区终止于波恩附近的地方---北纬50度，却是易北河流域葡萄种植的开始地。萨克森是这个德国最东北的葡萄酒产区。最优质的葡萄酒，特别是白葡萄酒能够在这里酿造，证明了此处有非常适宜的气候：大陆性气候在萨克森的强大影响，只要有足够的降雨，外加大陆性气候带来的较高年平均晴天天数，都给葡萄发展和成熟提供了最佳条件。萨克森的葡萄园主要位于易北河东北方斜坡上。这里的葡萄酒比萨勒-温斯图特的酒，酸度低、更加中性。

地理位置

主要的萨克森葡萄园位于德累斯顿（Dresden）东部、西南部和西南部，在麦森（Meissen）和皮尔纳（Pirna）之间沿易北河延伸而开。在更北处，勃兰登堡的施利本（Schlieben）和埃勒斯塔特（Elstertal）区的耶森（Jessen）（属于萨克森-安哈特）都有少量的葡萄园。

气候

在萨克森，大陆性气候是主要影响葡萄种植的因素，这特别意味着温暖的夏天和寒冷的冬天。冬霜的危害是非常巨大其能够实现自然的低产。在很长的生长期内有充足的降水。葡萄园被中央高地，如厄尔士山脉（Ore Mountain）山脊，“萨克森瑞士”山区的易北砂岩山脉以及劳济茨山区（Lusatian Highland）围绕。葡萄株受益于温暖白天和凉爽夜晚的温度变化。每年约1,600小时的日照也为葡萄酒质量带来积极影响，年平均气温为9摄氏度（48.2华氏度）。俯瞰易北河的葡萄园梯田保有很好的热量和水分。

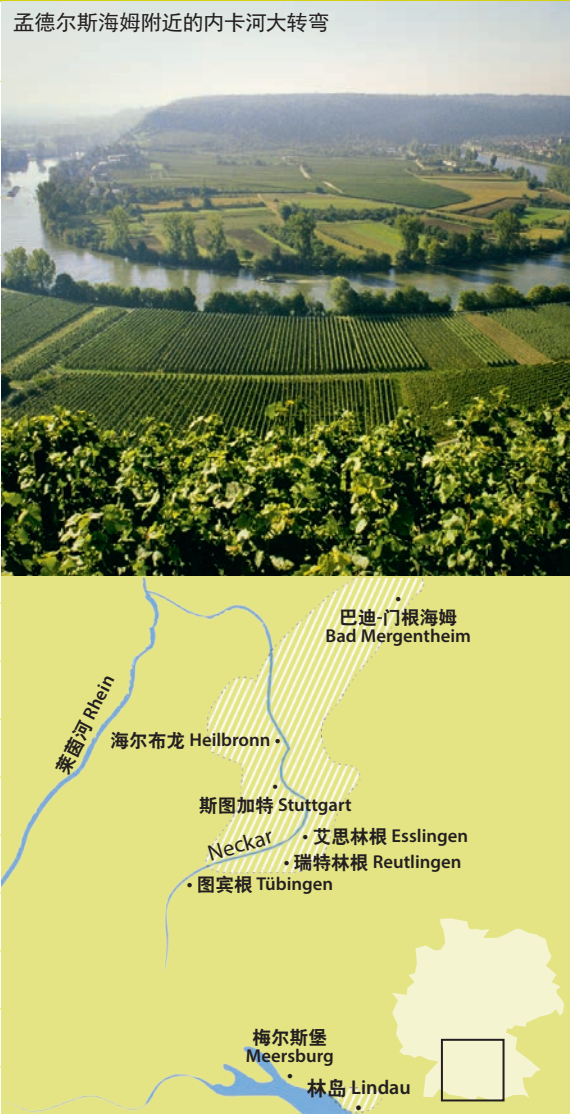
土壤

萨克森葡萄酒特别之处依赖该葡萄生长葡萄园的不同土壤。易北河河谷有数量庞大的地质类型：发生在早石炭时期，厄尔士山脉的主要形成阶段发生褶皱时，麦森花岗岩岩地块被挤压到地表。追溯到上白垩纪时期的砂石岩层和海绵岩层部分覆盖了正长岩。之后，这些由黄土和风成沉积砂部分覆盖的土壤在冰河时期（更新世）期间和之后形成。

葡萄品种

白葡萄品种在萨克森占优势，白葡萄与红葡萄之比大约为80%:20%。穆勒塔戈、雷司令和白皮诺是主要的白葡萄品种。雷司令与古老的白葡萄品种杂交的后代金色雷司令（Goldriesling）只在萨克森被允许种植，也成为当地一特色。此外，古老的爱博灵品种---其他地方只在上摩泽尔河谷区看到---也有少量种植。萨克森酒占整个德国葡萄酒产量不到1%，因此，这些葡萄酒很少能在区域外的葡萄酒商店或餐厅找到。

萨克森一瞥	
地理位置	易北河河谷和它位于皮尔纳、德累斯顿、麦森、蒂斯芭-昭依希利茨（Diesbar-Seusslitz）间的支流地带（约55公里/34英里）；埃勒斯塔特区
气候	温和的平均气温，适中的降雨量
土壤	风化的花岗岩、花岗斑岩、黄土、肥土和砂岩
葡萄园面积	约480公顷（180亩）；2个次产区；4个集合葡萄园；17块单一葡萄园
葡萄品种	穆勒塔戈、雷司令、白皮诺



孟德斯海姆附近的内卡河大转弯

符腾堡

符腾堡是第四大葡萄酒产区，和巴登区一起成为德国最南面的产区。这里以其广泛而德国其他产区很少见的红葡萄品种出名，如托林格、林伯格、莫尼耶品乐。今天，约80%该地区的葡萄酒由酿酒合作社酿造；以前，当地葡萄酒几乎只在本地消耗；而今，这些葡萄酒在整个德国的供应量越来越多，但很少出口。

斯瓦比亚民族是个嗜酒的民族：他们平均人均葡萄酒消耗量约是德国其他地区的2倍，尤其是他们的最爱--托林格酒---一款适合畅饮的酒。

地理位置

符腾堡区的葡萄园排列于内卡河（Neckar）河谷两岸，位于靠近图宾根（Tübingen）的瑞特林根（Reutlingen）和巴迪-门根海姆（Bad Mergentheim）之间，以及其支流，瑞门斯（Rems）、恩兹（Enz）、科赫（Kocher）、亚格斯特（Jagst）和涛勃（Tauber）河流地区。还有一块属于符腾堡区但处于外州的葡萄酒领土；位于拉芬斯堡（Ravensburg）和克雷斯波洛（Kressbronn）之间，还包括处于巴伐利亚州博登湖区，靠近林岛（Lindau）、瓦瑟堡（Wasserburg）、瑙能豪恩（Nonnenhorn）和哈特瑙（Hattgau）的河岸的葡萄园。

气候

黑森林和斯瓦比亚侏罗纪山区减轻了区域中的葡萄园受到强寒风和过度的降雨危害。临近博登湖和内卡河及其支流流域的葡萄园可以获得充足的阳光：夏天炎热而干燥；有时冬天的霜冻足够危害葡萄株。特别是红葡萄品种得益于在河流畔发展而成的一股温暖，外加蓄热的土壤。

土壤

星星点点散落着壳灰岩的不同岩石陡坡，在产区中心地带沿着上内卡河是泥灰岩土壤中带有砂石、黏土、泥灰岩的沉淀物；在热姆莎登（Remstal）山谷和斯图加特附近，火山岩分布很广；第三纪沉淀土、冰山变化的痕迹随处可见于博登湖附近。

葡萄品种

托林格, 这个该区域第一葡萄品种, 在沿着河流的斜坡地上生长得自由自在。这是一款新鲜、多汁的红葡萄酒, 被称为符腾堡的“全民饮料”。雷司令是排名第一的白葡萄品种, 继托林格之后第二大葡萄品种。这个产区主要的其它红葡萄品种是: 莫尼耶品乐、林伯格和黑皮诺。像符腾堡区的特色品种, 如林伯格和托林格, 在其他产区很少被种植。

符腾堡一瞥	
地理位置	瑞特林根和巴迪-门根海姆之间; 斯图加特和海尔布龙 (Heilbronn) 是主要的葡萄酒中心
气候	温和的平均气温; 沿着内卡河的河谷葡萄园; 受黑森林与斯瓦比亚侏罗纪山谷保护
土壤	不同的泥灰岩形成物和壳灰岩
葡萄园面积	约11,400公顷 (28,000亩); 6个次产区; 17个集合葡萄园; 210个单一葡萄园
葡萄品种	托林格、雷司令、莫尼耶品乐、林伯格、黑皮诺

	地理概述：产区、次产区、地区餐酒区		
	13个产区	41个次产区	26个地区餐酒区
	阿尔	崑波兹海姆/阿尔山谷（Ahrtal）	阿尔山谷地区餐酒区、莱茵河地区餐酒区（Landwein Rhein）
	巴登	博登湖、马克格拉菲兰德、凯撒斯图尔、图尼贝格、布莱斯高、奥特瑙、巴登山道、克莱氏高、特劳伯弗兰肯	涛勃谷地地区餐酒区、巴登地区餐酒区、上莱茵河地区餐酒区、莱茵-内卡河地区餐酒区
	法兰肯	美因菲尔艾克、美因戴翰艾克、施泰格林森林	美因河地区餐酒区、累根斯堡地区餐酒区（Regensburger Landwein）
	黑森山道	斯达肯伯格（Starkenburger）、乌姆斯达特	斯达肯伯格地区餐酒区、莱茵河地区餐酒区
	中部莱茵	罗乐莱（Loreley）、七峰山	莱茵贝格地区餐酒区、莱茵河地区餐酒区
	摩泽尔	科赫姆城堡区、贝恩卡斯特、上摩泽尔区、摩泽尔入口、萨尔、鲁文	摩泽尔地区餐酒区、萨尔州地区餐酒区、鲁文河谷地区餐酒区、萨尔河谷地区餐酒区、莱茵河地区餐酒区
	那赫	那赫山谷(Nahetal)	那赫高地区餐酒区（Nahegauer Landwein）、莱茵河地区餐酒区
	法尔兹	南部葡萄酒之路(Südliche Weinstrasse)、米特勒哈德特/德国葡萄酒之路	法尔兹地区餐酒区、莱茵河地区餐酒区
	莱茵高	约翰内斯堡	莱茵高地区餐酒区、莱茵河地区餐酒区
	莱茵黑森	宾根、尼尔施泰因、沃纳高(Wonnegau)	莱茵地区餐酒区（Rheinischer Landwein）、莱茵河地区餐酒区
	萨勒-温斯图特	北图灵根、诺伊堡宫（Schloss Neuenburg）、曼斯菲尔德湖	中部德国地区餐酒区
	萨克斯	麦森、埃勒斯塔特	萨克森地区餐酒区
	符腾堡	热姆莎登-斯图加特、上内卡河、符腾堡低地（Württembergisch Unterland）、符腾堡的博登湖区（Württembergisch Bodensee）、拜哈谢的博登湖区(Bayerischer Bodensee)、科赫-亚格斯特-涛勃（Kocher-Jagst-Tauber）	斯瓦比亚地区餐酒区、拜哈谢博登湖区地区餐酒区*、内卡河地区餐酒区、莱茵-内卡河地区餐酒区
	不在任何产区		梅克伦堡地区餐酒区(Mecklenburger Landwein)
	不在任何产区		布兰登堡地区餐酒区
	* 符腾堡在巴伐利亚州的部分		

德国葡萄酒地图

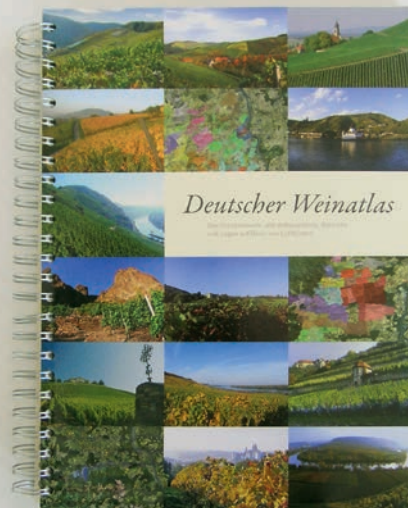
《德国葡萄酒地图》是一本对任何一位有兴趣了解质量精确源泉和德国葡萄酒产区人的最理想参考书。在其267页中，标准化的编排提供了有史以来一次完整的概述---首次以1: 70,000缩小的航拍照片---一同有2,660个单一葡萄园、160个集合葡萄园、德国13个葡萄酒产区中的41个次产区。

读者可以欣赏到葡萄酒地图清新的构造。所有产区以字母顺序依次排列，葡萄园从北往南排列并标上不同颜色。附录“葡萄园注册表”里列出了所有葡萄园，这让读者相当容易定位到地图中某个特定原产区。

从阿本海姆的克劳斯山葡萄园（Abenheimer Klausenberg）到茨温根贝格的碎石葡萄园（Zwingenberger Steingeröll），每一片葡萄园根据相应酒村名字，按字母顺便排列。此外，依照区域、次产区和集合葡萄园的顺序列出了所有已注册的单一葡萄园。

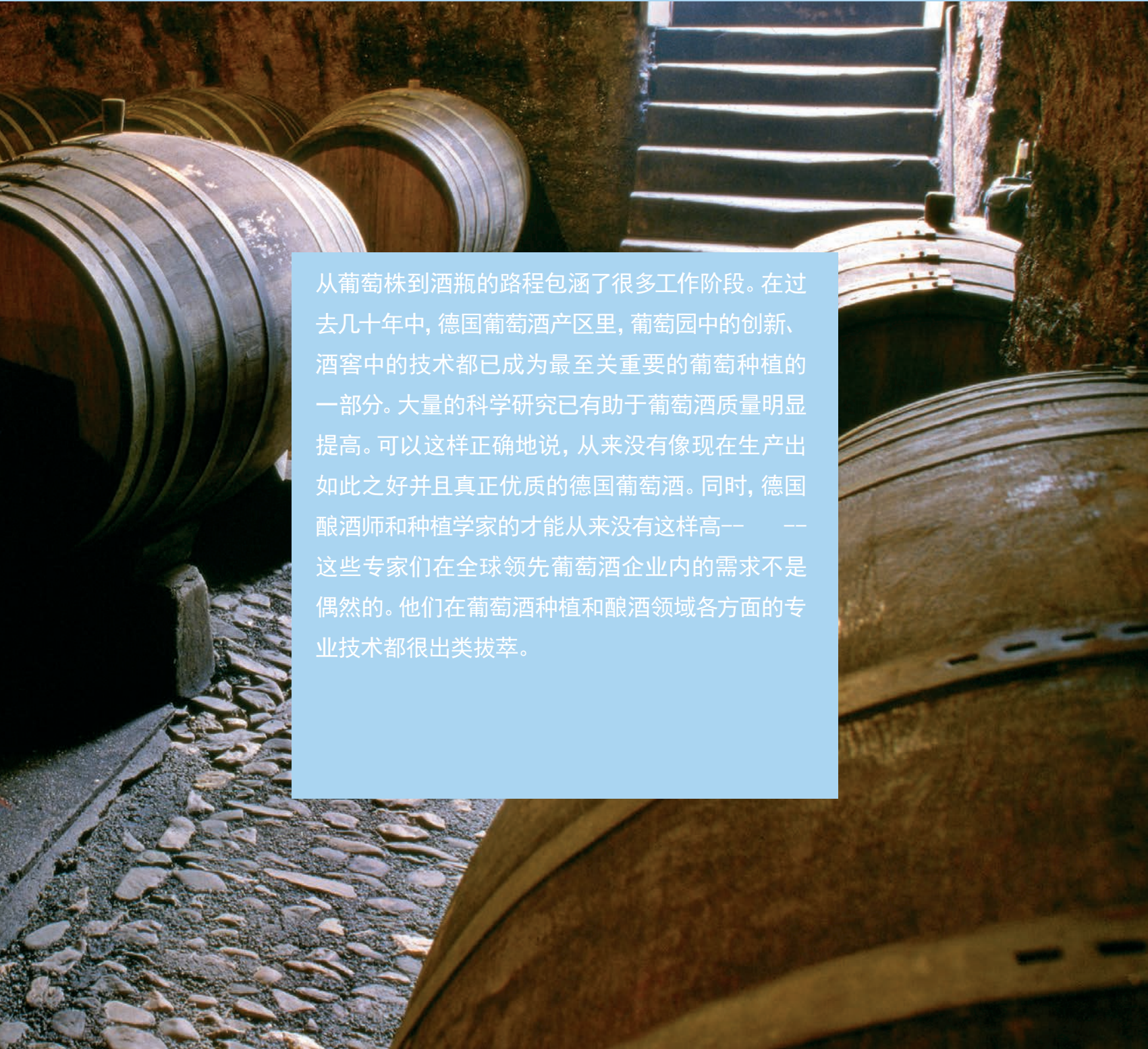
这本书在书店或德国葡萄酒协会的网上书店都可获得：www.deutscheweine.de

来自德国以外的读者朋友们若想获得更多信息，请电邮：info@deutscheweine.de



从葡萄株到酒瓶

FROM VINE TO BOTTLE



从葡萄株到酒瓶的路程包涵了很多工作阶段。在过去几十年中, 德国葡萄酒产区里, 葡萄园中的创新、酒窖中的技术都已成为最至关重要的葡萄种植的一部分。大量的科学研究已有助于葡萄酒质量明显提高。可以这样正确地说, 从来没有像现在生产出如此之好并且真正优质的德国葡萄酒。同时, 德国酿酒师和种植学家的才能从来没有这样高——这些专家们在全球领先葡萄酒企业内的需求不是偶然的。他们在葡萄酒种植和酿酒领域各方面的专业技术都很出类拔萃。

在葡萄园工作

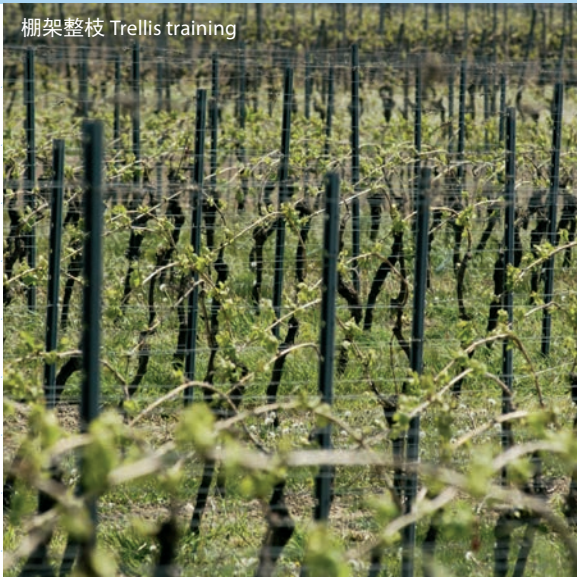
葡萄种酿者必须经历整年在葡萄园中的很多工作——剪枝和葡萄株整枝、土壤护理、植物保护和虫害控制、最后并非不重要的是，采收葡萄。

1月或2月，老藤被剪除——这个绝对影响潜在产量，最终影响酒的质量。藤的数量和长度以及他们的芽孢同样也扮演着重要角色。有质量意识的种酿者通常会减少每株葡萄上藤的数量到两个短藤或一长一短。而简单地让葡萄株顺其自然收获最多果实这样的现象相当少见，不仅因为法律产量的限定，而且越来越多的种酿者已经意识到今天全世界有太多的葡萄酒，质量是一个重要的竞争要素——而质量始于葡萄园。葡萄剪枝通常器械砍或压碎，然后在把这些藤放回到土壤以改善腐殖质供给。虽然机械措施已有发展，但直到今天，全手工的剪枝这个非常劳动密集型的任务依然是一个常态。规模大的酒庄需要2-3个月时间才能全

剪枝 Pruning



棚架整枝 Trellis training



茎叶处理 Foliage treatment



部完成这项工作。

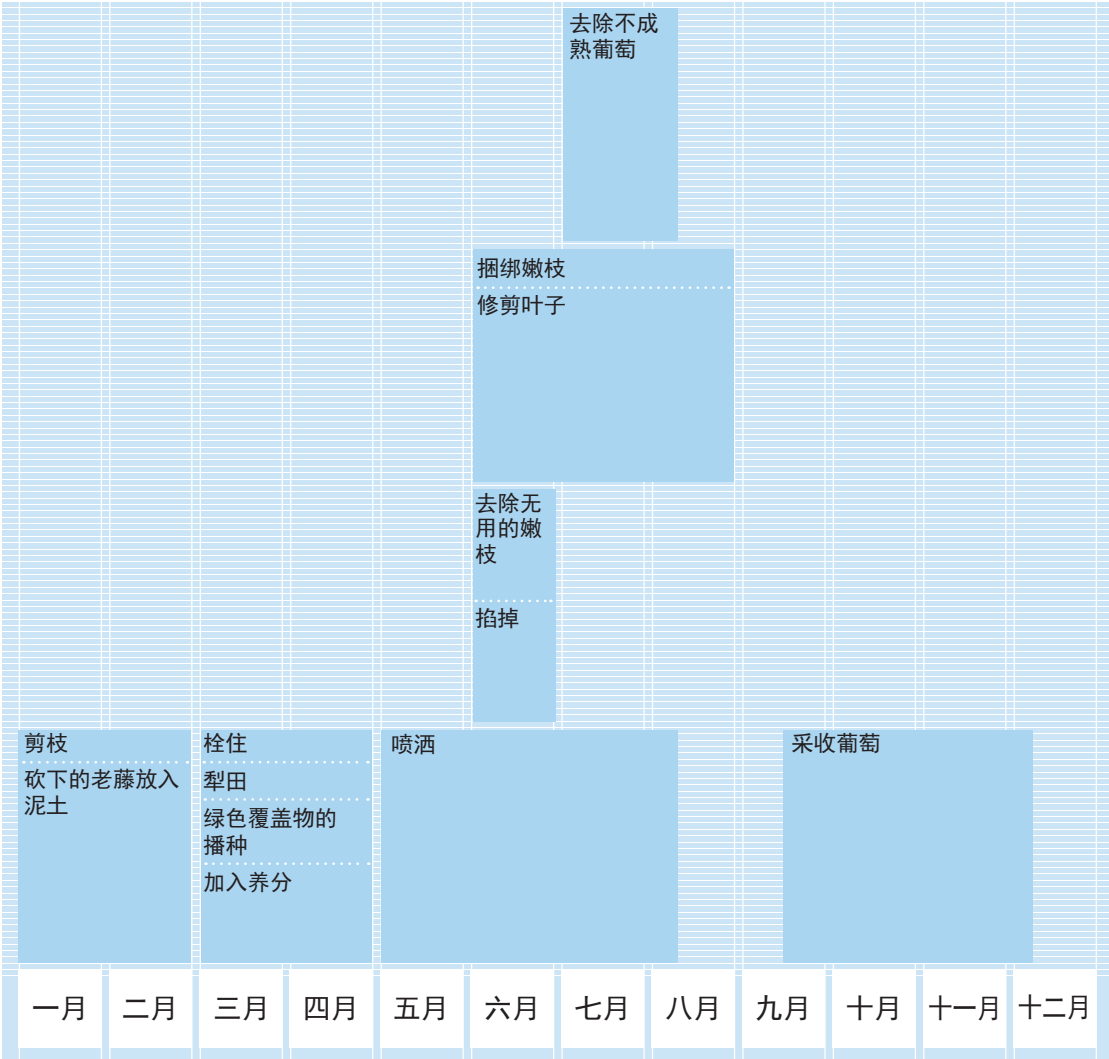
葡萄园活动顶峰是在春天（3月到4月）。报芽前，葡萄株的形状通过弯曲和压葡萄藤而成形，这是为了确保有足够的养分供给到嫩枝。通常的整枝系统——双圆弧或半弧状——包括沿金属丝拉升和栓牢葡萄藤。接下来，耕土开始以尽可能优化葡萄株的生长环境。机械化犁耕和为绿色覆盖物播种，以及葡萄园里植物自然生长都给土壤带来活力并维持土地自然的生物活性。有机养分，如粪便、稻草、堆肥，外加补充矿物质，如镁、石灰、磷酸盐，都会同时被添入泥土中。今天，生态和环境因素在葡萄园如何被施肥的问题上扮演最重要的角色。现代化的土壤分析方法很容易帮助来测定出哪里养分等不够。小心谨慎的有计划施肥和绿覆盖也能帮助避免地下水污染。

“尽可能的少，尽可能有必要”是现代葡萄种酿者关于喷洒药剂以消灭虫害和真菌疾病时的格言。健康葡萄的开始，举个例子，所种的葡萄株已经被嫁接到合适的砧木上，同样帮助降低疾病和损害的发生率。为了帮助保持葡萄健康，种植者在5月和8月间根据天气状况喷洒药剂4-7次。

另一项劳动密集型阶段在6月开花期之后开始。理想状况，开花期（自我授粉阶段导致果实形成）不被延长，也能导致落花（开花而没有受果）或果实僵化（不均匀葡萄颗粒的生长）。非有效授粉的果实在大风或雨天天气下会枯萎并凋落，因此严重减少潜在产量。去除不想要的嫩枝加快生长。种植者也会剪除葡萄串为了降低产量以提升质量。

7月到8月，厚厚的叶子墙继续生长，它们通过栓和捆绑嫩枝以保持形状。健康，也就是说，绿色的植物叶子、梗与枝对于叶子的光合作用非常重要。然而，一些叶子必须被去除以增加阳光穿透量，改善空气流通。7、8月叶子的修剪也调节植株的高度。今天，这个工作由机器完成。

葡萄园里整年的工作





一直到8月初, 还有许多影响葡萄产量和质量的因素。除去那些豌豆般小的葡萄来增强留在葡萄株上果实的能量, 越来越多的种酿者采用这种方式来提高葡萄质量。8月中旬葡萄开始成熟(也称“转色期”), 果实中糖份大量快速增加而酸度同时下降(特别是其中的苹果酸下降; 酒石酸则被保留)。

根据夏天的天气和葡萄生理状态, 采收一般开始于9月中或下旬。这时候的降雨是不被期望的, 因为此时是葡萄成熟阶段, 葡萄果实会吸收水分而这种湿气会增加腐烂的几率。种酿者在某种光学仪器--- 折射计的帮助下能够检测葡萄的成熟状况, 这种仪器可以来帮助决定最佳采收时间。其实开始采收的时间除了成熟状态, 还得依靠葡萄品种和葡萄园。所谓的生理或最佳葡萄成熟水平的因素还有包括葡萄皮的颜色、果肉的弹性、籽的成熟度以及果实的实际品尝。当这些要素尽可能多地同时相遇, 那么理想的采收时间就到了。因此, 生理成熟是葡萄酒“内部质量”必不可少的成分。

过去, 开始采收的时间是由当地负责设置主要采收以及之后的晚摘日期的政府来决定。这项规定在1993年秋被废除了, 今天, 每个种酿者各自负责决定何时采收。种酿者仍然被要求为政府提供一份包括所有采收数据的采收日志, 例如: 采收葡萄的品种和产量、采收类型以及成熟度。“采收类型”指如何选择采收的葡萄和是否描述成优质高级葡

萄酒。这是其中的一个必备之物--- 为了达到最低葡萄成熟度要求--- 葡萄酒质量的潜在分级（请参看“能够辨认的质量体系”章节）

在平坦或微微起伏的葡萄园，常常采用机器采收；然而，所有“逐粒”或“贵腐”级别的葡萄必须手工采收。葡萄酒法同样要求所有种酿者在采收后的第二年1月15日前提供一份最终的采收报告，这项要求能够让当局监控整个葡萄酒生产，若有必要也会处理过剩葡萄酒。每一个葡萄酒产区都有自己特定的产量限制。通常，如果某个种酿者超过这个限定，则其多余的葡萄酒不能进入市场。然而，还是会有例外存在。

为了保持葡萄酒质量和避免过多的产量，欧盟葡萄酒法要求了最高产量规定的建立；德国单个州府都建立了这样的限定。

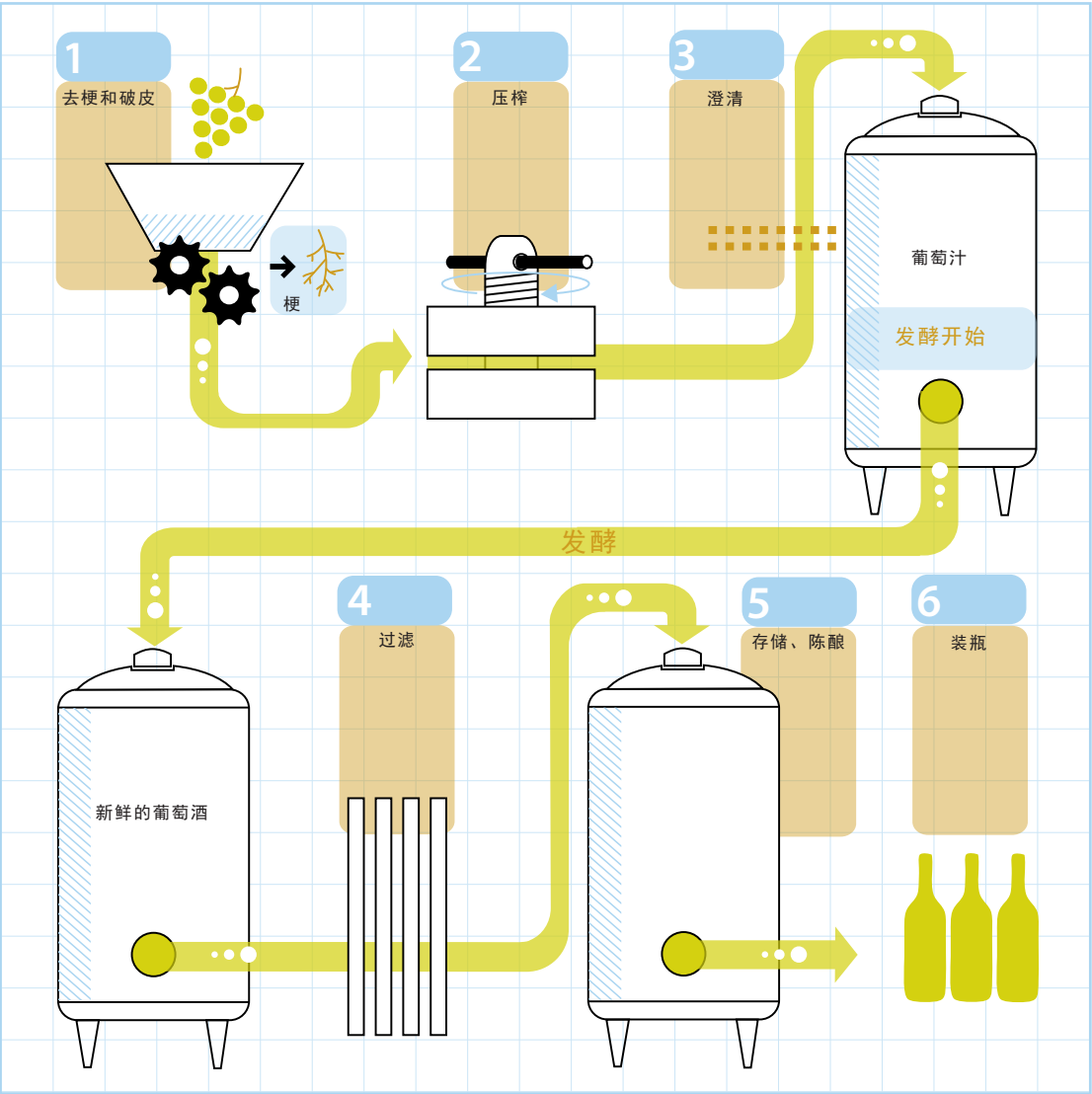


机器采收 mechanical harvest

在酒窖工作

根据德国葡萄酒法规定，葡萄酒是一种只可由新鲜或破皮的葡萄或葡萄汁进行完全或部分酒精发酵而成的产品。听起来很简单，其实在成为瓶装葡萄酒最终到达消费者之前，酒窖主管可是大有作为的。

白葡萄酒生产



白葡萄酒的生产

理论上, 白葡萄酒的生产是简单的事情: 白葡萄被压榨出葡萄汁后去发酵。然而, 实际上, 有很多的途径和方法酿造白葡萄酒。以下列出总的酿造过程:

破皮和压榨

采收之后, 新鲜采收的葡萄被机器去梗和破皮。这个过程产生含有果肉、皮、籽和汁而没有梗的糊状物; 然后, 这种糊状物被短暂停滞放些时间以萃取香味分子、颜色(酚类和类黄酮)和单宁。无论酿酒师是否选择停放时间, 这种糊状物最终都被送入葡萄酒压榨机, 在那里被压榨。这个过程产生葡萄汁。

在过去几年里, 一些葡萄酒酒庄已经开始取消去梗、破皮和糊状物沉淀过程, 而直接压榨。整串葡萄的压榨特别轻柔其结果就是几乎清澈含有微微单宁的葡萄汁。

葡萄汁处理、加糖和发酵

在压榨后留下的固体---- 皮和籽---- 被称为果渣。压榨之后, 葡萄汁很模糊并且依然含有一定数量的葡萄固体, 因为皮和籽这些固体能够给最终葡萄酒的口感带来不利影响, 所以在发酵前它们需要被去除。有很多方法可以去除这些物体, 传统方法就是简单地让葡萄汁自己与沉淀物分开而澄清(

水平葡萄压榨机



澄清过程），也就是说，重力迫使重颗粒下沉到缸的底部。过滤是另一种选择。

现在相对清澈的葡萄汁能够去发酵成葡萄酒了。通常，葡萄汁里灌入特别选择的人工酵母以保证一个干净均匀的发酵过程。有些种酿者偏爱依靠那些在葡萄园和酒窖里天然被发现的本土酵母来开始天然的发酵过程。这些在发酵过程中产生的模糊状带酵母的产品被称为发酵的果酒（Federweisser）（不同产区称呼不同，也有称“Bitzler”、“Rauscher”或“Sausser”）。一旦发酵停止且在去除死酵母等前，这时候的酒被称为“新鲜或年轻葡萄酒”。

糖可以被允许在发酵之前或其过程中加入到德国餐酒、地区餐酒、高级葡萄酒（QbA）中。法国和其他大的产酒国也使用相同的方法，称为加糖法（Chaptalization 或 Enrichment），以增加葡萄酒的酒精度，也就是说，加入的糖（通常为蔗糖或蒸馏浓缩的葡萄汁）可以在发酵过程中转化成酒精。

以下是有法律规定加糖和酒精度的规定：

气候区A：酒精度3.0%

气候区B：酒精度 2.0%

对于优质葡萄酒，通过“加糖”法额外获得的酒精度限定在15%的总酒精度下。自2002年起，通过真空蒸发或反渗透方式浓缩葡萄汁已经被允许。葡萄汁变稠浓就称为浓缩。当酒窖技术用于来增加

葡萄酒酒精强度时，某些分析的限制就要采用。欧盟酒法里那些详尽做了阐明的基本参数，德国却比其他成员国的解释来得更狭义。

- “加糖”在优质高级葡萄酒里严格禁止
- 额外加的浓缩葡萄汁和通过冰冻方式浓缩的果汁只能用于德国餐酒中

发酵长度不同，由发酵时温度和含糖量决定。酵母简单地把糖转化成酒精和二氧化碳，一般质量的葡萄汁发酵温度在18-20摄氏度（64.4-68华氏度），持续7-10天。若发生发酵的温度在12-15摄氏度（53.6-59华氏度），我们称其为低温发酵。这个过程能进行几周甚至几个月，所酿之酒拥有很好的果味。高质量带有很高含糖量的葡萄汁的发酵过程也会持续时间很长（如，TBA）。

为了酿造一款拥有一定自然甜度的葡萄酒，酒窖主管通过温度控制（加热或冷却）或过滤正在把糖完全发酵成酒精的酵母（若完全发酵，则酿成干性酒）的方式来停止发酵。相当常见的是，拥有很高含糖量的葡萄汁（如，BA，或TBA，或冰酒）充溢着酵母，使后者不能完全把糖转化成酒精，这些葡萄酒就会自然拥有残糖。

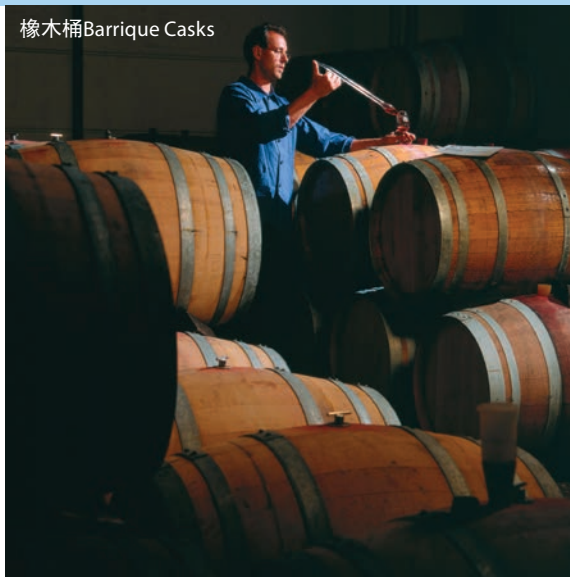
在未装瓶前，加入未发酵、天然的甜葡萄汁（称为“酥心渍Süssreserve”）到最终的葡萄酒中，是另一种生产有甜味葡萄酒的方式。

陈酿和装瓶

在去除死酵母等之后，葡萄酒被存储和/或陈酿。存储时间长短和存储介质类型（旧橡木桶、新橡木桶、不锈钢桶、玻璃瓶）都能决定性地影响最终葡萄酒的质量和香味。今天的消费者看似偏爱年轻、新鲜的葡萄酒；就这点而论，白葡萄酒常常很少陈酿就装瓶和上市。另一方面，高和最高质量的葡萄酒在装瓶之前会陈酿很长时间。红葡萄酒和某些白葡萄酒（如灰皮诺、白皮诺）会增加在小的新橡木桶中的陈酿时间。

按照酒庄的大小，今天许多装瓶过程都在全自动化或半自动化的装瓶线上完成。酒瓶都会被消毒以保证整体干净性；在装入酒液后马上用天然软木塞或其他替代品（如旋盖、玻璃塞或塑料合成塞）封瓶。之后，葡萄酒应该被存储在温度适中的地方几周，然后再运输。酒的封套和酒标可以在装瓶后马上放置也可在订单下来后贴上。

橡木桶Barrique Casks



[法国酒桶]

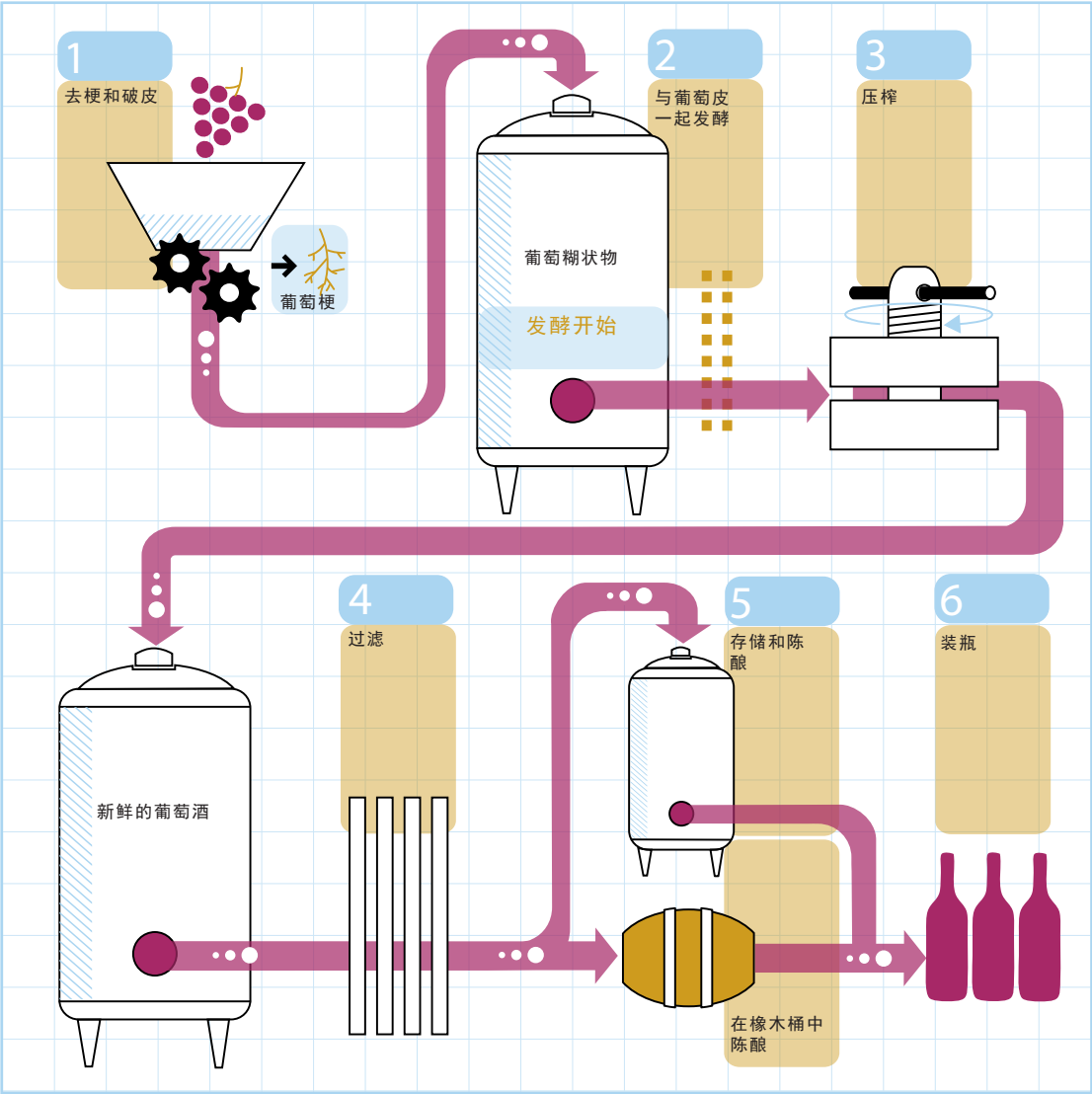
木桶在法国流行了很久，但德国直到上世纪90年代才开始使用法国酒桶。这样的酒桶用橡木制成，与传统的橡木大桶相比，它们都比较小。原始的法国橡木桶的尺寸为225升；而葡萄酒法允许酒桶容量可以到350升。与传统用蒸汽成形的德国橡木桶不同，法国橡木桶的侧板利用木头或燃气燃烧产生的热量来弯曲和烤制。这个过程把烘烤香味赋予了木头。按照烘烤时间长短和程度，香味会呈现类似香草（通常轻微烤制的桶）或烟草（通常是重度熏烤的桶）。在这些橡木桶中陈酿的葡萄酒通常是酒体饱满的红酒，如黑皮诺和赤霞珠，但也有强劲的白葡萄酒，如灰皮诺或霞多丽---酒中能够展现出烘烤时带给橡木的不同味道。不仅仅是烘烤的程度，还有在桶中存储时间以及不同橡木桶的来源都会影响最终葡萄酒的香味。

红葡萄酒的生产

红葡萄酒和白葡萄酒的酿造过程有不同的优先顺序。除了极个别情况，红葡萄酒中的色素主要来自葡萄皮。颜色必须通过萃取才能进入到葡萄汁中，这也是葡萄酒颜色的来源。因为这个原

因，酿造红葡萄酒的过程与白葡萄酒是不同的。一个方法是已去梗和破皮的葡萄连皮一起发酵，在发酵过程中产生的酒精会释放葡萄皮里的色素。而且，不仅仅颜色被萃取，皮上的单宁也被一同释放到酒液中。如果葡萄很快压榨，汁与皮浸泡时间很短或没有，那么就成了桃红酒---一

红葡萄酒生产过程



种单一品种桃红酒（德国称“Weissherbst”）或称“黑兑白”（Blanc de Noirs）。

另一种酿造红葡萄酒的方法包括热处理，也就是说，葡萄糊状物被加热到45-85摄氏度（113-185华氏度）。这个过程同样能释放皮中的色素，但与前一种和葡萄皮一同发酵的方式相比，这种方法酿成的葡萄酒更加果香和少单宁。现在，很多酿酒师使用这两种方式相结合来酿造他们的葡萄酒。

然后，这种发酵和/或加热的葡萄糊状物被压榨；新鲜的酒再被存储或陈酿。

很多红葡萄酒在酒精发酵进行中或之后会再进行乳酸发酵；这个过程中，乳酸菌把苹果酸转化成温和的乳酸，如此，红酒拥有更圆润、柔顺的口感。

与葡萄皮一起的发酵



能够辨认的质量体系

RECOGNIZING QUALITY



除了法定规定、客观的方面，质量有一个个人和主观的见地。质量的主观印象并不被法律规定或科学尺度所限定；它们由个人对原产地、葡萄品种、和类型偏好所形成，也受到外部因素影响，如饮用时的心情和场景。

质量在杯中

在拉丁国家, 质量很大程度上基于原产地。依照原产地, 极其不同的质量标准被采用。质量评估通常是有地方监管机构负责; 在德国, 所评估的是官方监管的质量体系(质量在杯中)。质量标准在每个产区基本相同, 质量评估被掌握在政府质量控制委员会(官方质量控制检测)手中。质量分类的建立和质量控制测试是德国葡萄酒法最重要的要素。

过去的很多年, 官方质量控制检测已经证明其本身在评估葡萄酒质量上杰出性。自1971年, 每一款德国优质葡萄酒必须经过由品鉴委员会进行的化学分析和感官测试。官方质量控制检测码(A.P.号)必须出现在酒标上, 在葡萄酒法律规定的另一个基本准则属于名称的清晰度。使人迷惑或虚假的术语和描述都被明确禁止。

简单地说: 从主观角度来看, 质量是感官印象和主观评价的组合物, 以及葡萄酒的鉴赏。质量的法定规定(客观)方面是具有通用约束力的标准决定, 是能够被检测和校准的。质量的法律概念是植根于葡萄酒法律和相关规定中。欧盟的葡萄酒法规定了通用参项, 而在特定事例中, 也转移参项到欧盟的各葡萄酒产国。欧盟酒法颁布的条款影响着所有欧盟成员国, 但也考虑到国与国之间的不同。欧盟种植区可以划分成预定的气候区以帮助弥补气候不同带给葡萄酒生产的影响, 从而平等对待所有成员国。通过建立基本质量类别, 欧盟在各成员自己的质量名称间确定了法律的一致性。根本区别在于组成质量的理解和定义。



质量分类

酒标上最重要的强制性声明是葡萄酒的质量分类。这个声明文书是葡萄酒客观质量的分级和法律规定最低标准的保证。这些标准包括产地、最低起始葡萄汁重量，以及葡萄酒里物质的分析性限制。

2009年8月1日之前，广泛的欧盟分级制度就区别了餐酒和优质葡萄酒。

• **德国餐酒（有或没有葡萄品种或年份）Deutscher Wein**

一个以前被使用的概括类别“餐酒（Tafelwein）”已经被“德国餐酒”代替。这个范围中的葡萄酒只能选用在德国葡萄园里种植的葡萄去酿造。和其它产酒国相比，这个质量级别在德国生产的数量相当较少。每公顷最高产量已经由整个德国葡萄酒产区的法律所规定，这些法规不仅仅适用于德国优质葡萄酒，也适用于德国餐酒。在一些产区，德国餐酒被允许的最高产量甚至高于某些优质葡萄酒。在气候区A中（除了巴登之外，所有德国产区），德国餐酒的最低天然酒含量（葡萄汁重量）是5%（相当于44度予思勒）；气候区B里（巴登），为6%。总得酒精度至少为8.5%，但不能超过15%，总酸度至少3.5克/升，这些都被规定。虽然葡萄品种可以标在酒标上，但也有例外：22个品种的名字可以不标。

• **受地理标志保护的葡萄酒（地区餐酒）Wine with a protected geographical**

至少85%的葡萄品种来自酒标上标注的地区（必须声明）。地区餐酒可以是干性葡萄酒也可以

是半干, 但有例外: 来自莱茵河地区、上莱茵河地区、莱茵-内卡河地区、内卡河地区, 可以拥有更多的甜度。所有地区餐酒区的最低天然酒精度比德国餐酒至少高0.5% (4度予思勒)。

• 受原产地名称保护的葡萄酒 (高级葡萄酒与优质高级葡萄酒) Wine with a protected designation of origin

考虑到长期平均水平, 这一部分的葡萄酒占德国葡萄酒的最大份额。它们必须100%来自13个产区里的一个; 每款高级葡萄酒或优质高级葡萄酒的最低天然酒精含量按照产区和葡萄品种的不同而不同。根据产区、品种和质量水平, 最低起始葡萄汁重量从55度-154度予思勒。高级葡萄酒 (Qualitätswein), 和地区餐酒一样是允许加糖。地区餐酒或高级葡萄酒的最终酒精度可以通过浓缩得到提升。在发酵前可以加入糖到葡萄汁中, 这称为“加糖”, 法语术语为“Chaptalisation”; 浓缩葡萄汁是被允许的, 但必须受到法律限制。

气候区A (除巴登区外的所有产区), 通过“加糖”获得的额外酒精度限制在3%; 气候区B(巴登区), 限制在2%。对于高级葡萄酒, 通过这种方式法取得的最终总酒精度不能超过15%。“真空蒸发”和“反渗透”是浓缩果汁唯一被允许的两种方法, 酒精度增加不超过2%, 以及总的酒精减少量限制到20%

国际等效一览表

<div>F</div>	<div>D</div>	<div>I</div>
法国	德国	意大利
地区餐酒的标志		
受保护的地理标志 (Indication Géographique Protégée—I GP)	受地理保护的标志 (Geschützte Geografische Angabe)	受保护的地理标志 (Indicazione geografica protetta—I GP)
高级葡萄酒与优质高级葡萄酒的标志		
受原产地命名保护 (Appellation d’origine protégée -- AOP)	受原产地保护 (Geschützte Ursprungsbezeichnung)	受原产地命名保护 (Denominazione di origine protetta-- DOP)

受产地保护的欧盟标志 EU LOGOS



按从低到高之顺序排列的优质高级葡萄酒（Prädikats）

- **珍藏酒 Kabinett**
通常酒体轻盈、由成熟的葡萄酿造，酒精度相对低
- **晚摘酒 Spätlese**
酒体饱满的酒，由完全成熟的葡萄酿造；因为需完全成熟，所有常常要被留在葡萄株上更久，这些葡萄一般晚收
- **逐串精选酒 Auslese**
由完全成熟的葡萄串酿成；有选择的采收（不成熟或有病害的葡萄会被去除）
- **逐粒精选酒 BA**
酒体饱满、充满果味的葡萄酒，由过熟的葡萄---通常已会被贵腐菌感染---酿成；有选择的采收（单独选择葡萄粒）
- **冰酒 Eiswein**
在零下7度（零下19.4华氏度）下采收压榨葡萄；由天然浓缩的葡萄酒被压榨而出酿成
- **贵腐精选酒 TBA**
非常浓缩的葡萄酒，由被贵腐的葡萄几乎干缩成葡萄干酿成；有选择的采收（单独选择葡萄粒）

优质高级葡萄酒比高级葡萄酒必须满足更多的要求。加糖、使用橡木条和脱醇法都被禁止。

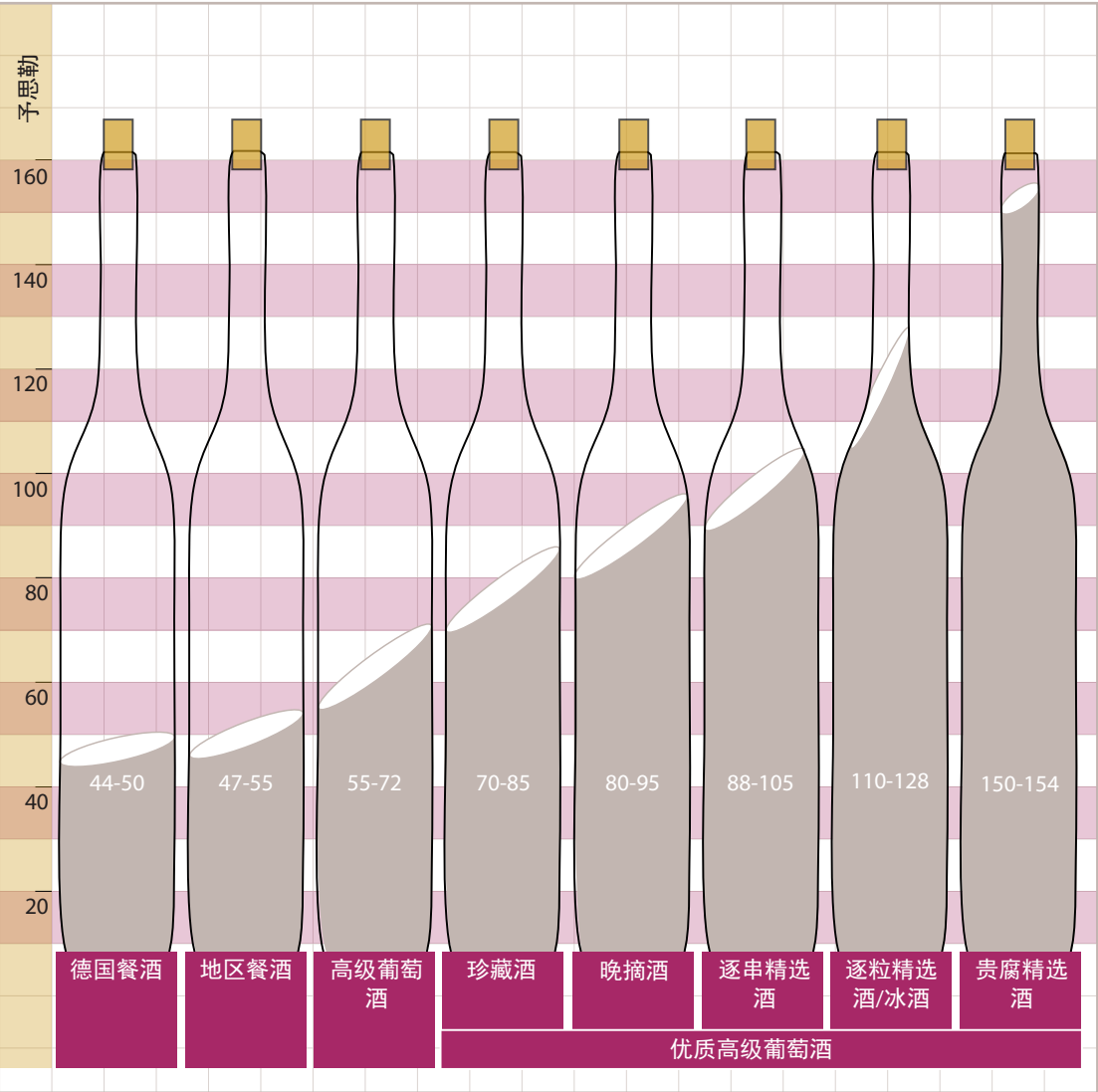
每款德国葡萄酒的酒标必须标明它各自的等级分类。每一个等级法律规定的最低标准必须完全遵守，也就是说，消费者能从酒标上、价格单上，以及餐厅酒单上，清楚地识别出一款葡萄酒的法律等级。葡萄酒必须遵守的法规有：

- 地理产地，就是，一款葡萄酒或它的成分必须来自这个为特定质量类型所定义的原产地
- 被批准的葡萄品种
- 采收时间，也就是，记录葡萄成熟状态
- 采收类型，就是，人工还是机器采收，选择的程度
- 每公顷最高产量
- 最低葡萄成熟度
- 被批准的酿造方式
- 分析的范围

自2012年1月1日起，术语“受地理标志保护的葡萄酒”指地区餐酒（Landwein），和“受原产地名称保护的葡萄酒”指高级葡萄酒或优质高级葡萄酒，这两个新名词可以被用在德国葡萄酒酒标上。此外，过去常常用于标示质量类型的传统术语也能继续被使用。无论是德文缩写形式“g.g.A”和“g.U”还是英文缩写“PGI”和“PDO”都不被允许。代表原产地保护的欧盟标示可以被使用。

质量类型的对照			
德国餐酒	地区餐酒	高级葡萄酒	优质高级葡萄酒
100% 葡萄来自	至少85%的葡萄来自	100% 葡萄来自	
德国葡萄园	地区餐酒区	13个特定葡萄园产区	
最低起始葡萄汁重量			
44度-50度 予思勒	47度-55度 予思勒	55度-72度 予思勒	70度-154度 予思勒
允许加糖			不被允许
遵从食品法规定		遵从官方质量控制测试	
最低的酒精度			
8.5%		7.0%	5.5% (从BA级别开始)
总酒精度			
最高 15%			
可能的类型			
所有	干或半干*	所有	
* 在地区餐酒区---莱茵河地区、上莱茵河地区、莱茵-内卡河地区、内卡河地区, 可以是比较甜和很甜			

最低起始葡萄汁重量



最低起始葡萄汁重量

自然葡萄汁重量（葡萄汁的特别浓度）表明所有精华物与葡萄酒中的水和挥发性物质的比率。葡萄汁重量主要由含糖量决定；理论上，葡萄酒潜在的酒精度能通过葡萄汁重量来计算。因为，葡萄汁重量高低依赖葡萄的成熟度，它能被看成一种有用的质量衡量方式。最低的葡萄酒质量已经被规定

不同的级别以弥补产区、品种和质量水平间的不同。例如，葡萄株自然生长条件由葡萄园的土壤和气候形成，而且每块葡萄园都相当不同；不同葡萄品种本身累计糖分的能力和所需时间也是各不相同；考虑这些因素以确保最低的标准。德国葡萄种酿酒者们努力获得高于最低要求的葡萄汁重量。

葡萄种类

酒法为四种葡萄酒种类作出了区别。它们各自的酿造方式和葡萄酒类型被精确定义。

- **白葡萄酒**
由白葡萄酿造
- **红葡萄酒**
由红葡萄酿造成红葡萄酒；酒色从葡萄皮上的发酵或葡萄糊状物的热处理过程中获得

除了那些不受原产地名称保护的葡萄酒，混合白葡萄和红葡萄是非法的。它们不能以桃红酒进行销售。

- **桃红葡萄酒**
一般从红葡萄而来，但非必然；酿造出淡颜色的葡萄酒。酒色的浓郁程度来自与葡萄皮浸泡的时间长短；带有一点色彩的红色葡萄酒（非常浅的或浅红）可以命名成桃红酒。

单一品种桃红酒（Weissherbst）是一种酿成浅色的桃红酒；没有颜色程度的规定。

- 其它要求
- 最低质量类型：高级葡萄酒
 - 单一葡萄品种
 - 葡萄品种必须标于酒标上

黑兑白（Blanc de Noirs）是一种在酒法中没有官方规定的分类，但被葡萄酒质量控制当局所默认。这个术语字面意思是“来自红葡萄的白葡萄酒”；通常，单一品种桃红酒就是指黑兑白（单一红葡萄品种酿造成浅色的葡萄酒）。

- **混酿桃红酒**(Rötling)
由白葡萄和红葡萄或者它们的葡萄糊状物放在一起发酵；这样的酒在颜色上一定是很浅的红色到淡红色。

席勒葡萄酒(Schillerwein)是一种混酿桃红酒。来自符腾堡区，只在高级葡萄与优质高级葡萄酒等级内被允许，也可是起泡酒（如，珍珠酒Perlwein b.A. 或起泡酒Sekt b.A）。（注：“b.A”指特定地区）

巴登的粉色黄金酒（Badisch Rotgold）是一种混酿桃红酒。来自巴登区，只在高级葡萄与优质高级葡萄酒等级内被允许，也可是起泡酒（如，珍珠酒Perlwein b.A. 或起泡酒Sekt b.A）。由灰皮诺和黑皮诺混酿而成，并且灰皮诺的比例比较高。葡萄品种必须标明在酒标上。

施乐（Schieler）是一种混酿桃红酒。来自萨克森，只在高级葡萄与优质高级葡萄酒等级内被允许，也可是起泡酒（如，珍珠酒Perlwein b.A. 或起泡酒Sekt b.A）。

葡萄酒风格

标签法变得越来越宽容, 除了在酒法中对4大风格明确定义外, 其它一些描述性术语也被允许。这些通常表示特定的感官特性 (外观、香味、味觉), 它们是一款酒的典型特点。不能排出一定程度的法律不确定性。

4种明确定义的风格表示葡萄酒甜度水平。

- 干性(Trocken): 干性葡萄酒所含残糖量可以到4克/升 (极干) 也可到9克/升, 后者是残糖量和相关总酸度的最高值 (公式: 克/升的酸度+2小于等于9克/升的残糖量)

- 半干(Halbtrocken): 半干葡萄酒所含残糖量可以到达12克/升或18克/升, 后者是残糖量和相关总酸度的最高值 (公式: 克/升的酸度+10小于等于18克/升的残糖量)

- 比较甜 (Lieblich) : 比较甜的葡萄酒所含残糖量超过18克/升低于45克/升

- 很甜 (Süss) : 很甜的葡萄酒所含残糖量至少为45克/升

自2009年8月1号, 欧盟酒法允许以上所有提到的风格其残糖量可以+1克/升。

其它被允许使用的学术词汇有“半干feinherb”, 它说明葡萄酒比上面提及的半干风格可以多点或少点残糖量。

葡萄酒酒标

葡萄酒酒标是葡萄酒的名片。一款设计非常出色的酒标能够增加识别的价值，和提供那些便于消费者选择和购买能力的信息。2003年8月1日开始，标签法无疑被放宽了。那个日期前，指导原则是：若不被明确许可的术语和描述都被禁止；之后是，引起歧义或具迷惑性的术语和描述不被允许。

这些“术语和描述”如下

- 必要的声明
- 被明确定义的选择性声明
- 其它能被验证的选择性声明

德国优质葡萄酒的必要声明 mandatory declaration for German quality wines

- 原产国：Deutscher Qualitätswein 或Qualitätswein aus Deutschland
- 特定的产区：13个德国产区内的一个
- 质量类别（如：Prädikat）
- 生产者或装瓶者
- 最终的酒精度
- 容量
- 质量控制检测码：A.P.Nr.
- 含硫化物
- 自2012年7月1日，某些来自鸡蛋或乳制品（如，蛋白质和酪素澄清剂；溶菌酶稳定剂）
- 如果不是白葡萄酒或红葡萄酒的葡萄酒酒类型，如，单一品种桃红酒，混酿桃红酒

必要

选择



被明确定义的选择性声明

- 葡萄品种（最多能到三种）
- 年份
- 风格
- 受原产地保护德文字样“Geschützte Ursprungsbezeichnung”，或者欧盟标识
- 一个更加狭窄的原产地定义，如，区域、村庄或村庄+葡萄园
- 获奖

其他有用的可选择声明： other optional

- 推荐的饮用温度，食物搭配，陈年潜力
- 非规定的术语，但指明风格，如 半干“feinherb”
- 分析数据，如，残糖量或酸度
- 对葡萄酒的描述性信息， 如，属于香味和口感的特性(果味、清新、酸度适中)
- 关于生产者的信息，如，葡萄酒种酿自...时候，酒庄建于...年，等
- 自然和技术性的葡萄种植条件之信息，如，温和、阳光的气候

什么是重要的？

带有辞藻的酒标会很有帮助。考虑到潜在客户葡萄酒知识的程度，太多或太技术性的信息能吓坏葡萄酒新手。

质量控制检测码

是葡萄酒的身份证明。所有葡萄酒拥有相同的质量控制检测码（A.P.Nr）都是同一款酒。检测码同样验证了酒标上最重要的声明是否正确和葡萄酒是否无缺陷

葡萄酒类型

能够得出关于酿造过程的结论以及提供这款酒是怎样口感的初步想法。

年份

揭示葡萄酒真实年龄和与之相结合的其他声明，这些并能为陈年潜力提供线索。葡萄酒中至少85%的葡萄来自该酒标上标注的年份。

葡萄品种

提供有关感官特性的信息和对于一款葡萄酒该有啥味道的相当准确的概念。葡萄酒必须是由85%以上在酒标上标有的单一葡萄品种酿造。若有两个或三个品种被标明，则葡萄酒必须是由这三种葡萄酿造，并且酿造比例按照酒标上的先后顺序依次降低。

产区

能够得出关于自然生产条件的结论，以及与之相结合的其他声明，这些能提供葡萄酒该有啥味道

的相当准确的概念。每种质量的葡萄酒都必须由酒标上标明的产区的葡萄酿造。

一个更加狭窄的原产地定义

能有助于对葡萄酒是怎样的口感有更多具体看法，但通常葡萄园或次产区的名字提供的信息是相对于一个生产商的葡萄酒来加以区分。一款葡萄酒中至少85%必须由这个在酒标上标明的更小产区内的葡萄酿造；其他15%可以来自其他特定产区。

质量类别

应该被看成与葡萄酒类型、葡萄品种和产区相结合之综合体。它是葡萄酒酒体和强度的主要指示器，也能够帮助勾画出葡萄酒口味如何的精确画面。

风格

意味着葡萄酒里可以被感知的甜度水平。它有助于选择一款适合特别时刻或满足我们口感的葡萄酒。

最终酒精度

支持了口味的评估，并且能够让消费者调整自己的消耗量。

推荐使用

帮助葡萄酒新手选择葡萄酒

能验证的事实

能够为酿酒技术提供信息，如“在桶中陈酿”或“在橡木桶中陈酿”

生产者和装瓶者

保证了拥有他们好名声自家葡萄酒的质量。令人信服的质量建立了客户的忠诚。

获奖

暗示酿酒师对质量的抱负，同时奖项也是一种受欢迎的市场手段。

少即多

精简已经帮助解决过于繁复的酒标问题。今天，许多的生产商尽力提升明确设计酒标的清晰性。这意味着消减声明数量直到剩下生产者的名字、风格和葡萄品种，摒弃葡萄园说明。有些会使用两个酒标：促销标签通常整齐、吸引眼球旨在加强产品认知度，且提供产品的必要信息。必要声明被放在补充酒标上，那里也可以包括其他一些信息。

在过去几十年里，越来越多的酒标已通过创意成分增加了吸引力。这种所谓艺术家酒标或现代图形设计的使用说明，德国种酿者们可谓与时代相合拍。德国酒标法正面临挑战，然而依然有足够的灵活性创造性地处理这些情况。

官方质量控制测试

官方质量控制测试，所有质量努力的基石，是在1971年德国酒法建立时引入德国的。这个测试是个三阶段系统，以确保单个质量类别和其细分类别里最低的质量要求。它由葡萄酒法中（采收日志、最后的采收报告）的控制机制，以及对瓶装产品的检测来支持。官方质量控制测试的责任在于联邦政府，并从那里委派此项测试给各州府。它包括：

* 采收细节的调查

采收有关细节必须被记录在葡萄酒种酿者的采收日记（Hebstbuch）和最终的采收报告中。这项要求强制种酿者保留日记记录，来证实若干帮助决定葡萄酒质量状态的因素以及最终的酒将如何被标注。

- 采收日期
- 地理原产地
- 葡萄品种
- 采收类型
- 葡萄汁重量
- 数量

这个数据由酒窖登记簿来增补，这本登记簿里有种酿者记录的酒窖工序和库存，如：

- 所有酒窖库存的变换，如，外部采购
- 副产品的使用，如，葡萄汁或蒸馏酒

- 加糖的程度和方法

* 分析检测

一旦生产者认为有与葡萄酒质量状态相连的必要需求，且酒标已经准备、酒也已经装瓶时，他就会提供一份样品给官方授权批准的葡萄酒实验室。分析检测聚焦于该款葡萄酒的整体本质和检测法律限制的遵从。分析的结论与要声明的生产商或打算使用的装瓶者相连并证明这款酒在化学和物理上无缺陷。

* 感官检测

在葡萄酒经受令人满意的化学分析后，生产商或装瓶者会向负责官方质量控制测试的当局申请一个检测码。

申请包括

- 打算出现在酒标上的所有声明
- 关于产品组成成分的申告
- 装瓶日期
- 一份化学分析的副本

提出感官检测时，申请和三份样品酒需一同递交。这个过程有由受过训练的专家根据通用盲品步骤（每个尺度五分）来执行。葡萄酒专家来自葡萄酒行业的不同领域：种植研究与教育机构、销售部门和消费者被召集起来形成中立的品尝专家组。专家组的首要工作是核实下面的必要条件

- 产区
- 优质葡萄酒
- 葡萄种类

- 颜色
- 澄清度

是否已经被满足。这些问题的回答只需简单的“是”或“否”。

如果这些必要条件被满足，葡萄酒的

- 香味
- 口感
- 和谐度

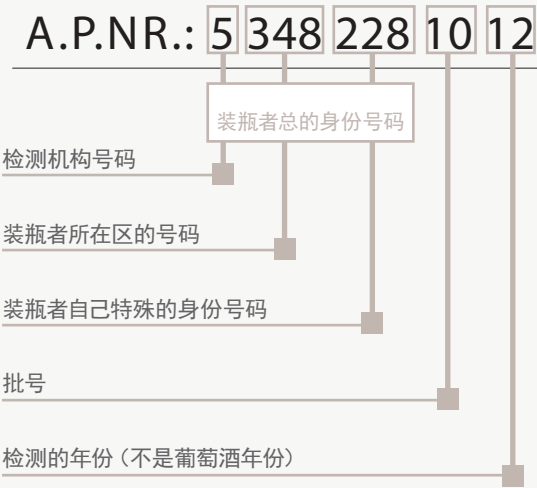
被全面评估。以上每一个特性都从0分到5分中取得相应分数，且每个项目的分值都相差不多。以上特性的总和给予一个总体印象，这个总分再除以3得出酒的质量分（0-5分间）。一款葡萄酒必须至少获得1.5分才能取得质量控制检测号。感官检测客观地估量了主观印象，以确保葡萄酒满足了感官质量标准并为消费者提供无论在外观、气味和口感上，葡萄酒都是无缺陷这一保障。成功通过检测后，葡萄酒会收到它的官方质量检测码（A.P.Nr.）并能上市销售。



质量控制测试

官方质量控制检测码

(图来自莱茵-法尔兹)



奖项、质量描述与分级系统

年度比赛的奖项和奖品是由德国的一些地区性、州府性和国家性的组织评出。成功进入区域性或州府性等级（5分制中获得最低3.5分）才有资格参加由德国农业协会（DLG）组织的国家级比赛。虽然，基本标准是一样的质量控制量，但要获奖的最低分值需要更高，很好反映出平均水平以上的质量：

- **德国农业协会铜奖 Bronze**
质量分值大于等于3.5分
- **德国农业协会银奖 Silver**
质量分值大于等于4分
- **德国农业协会金奖 Gold**
质量分值在4.5-5分
- **德国农业协会特别金奖 Extra**
质量分值为5分，其通过特别测试

德国质量印戳

德国质量印戳不是强制性，而且现在也很少使用，但优质葡萄酒标有由德国农业协会签发的国家级印戳比法律规定的最低质量要求高。为了有资格获得德国质量印戳，葡萄酒必须获得5分制中至少2.5分的质量分（相比获得“AP号”需要的最低1.5分）。

巴登区和法尔兹区的葡萄酒种酿者协会授予质量印戳给他们各自的产区葡萄酒，标准与德国农业协会的国家级印戳的标准类似。

经典酒 (Classic)

标有“Classic”标志的区域葡萄酒属于由该区域的传统葡萄品种酿造的中等价位的葡萄酒，并且发酵成微微半干风格。


 The logo consists of the word "CLASSIC" in a serif font, with a horizontal line underlining the letters "L", "A", "S", and "S".
雷司令高级酒 (Riesling hochgewächs)

在所有德国葡萄酒产区里这个称呼都是被允许的，若符合：

- 葡萄酒由100%雷司令酿造
- 最低的葡萄汁重量要高于（至少10度的予思勒）区域中其他雷司令酒
- 在质量控制测试中，该葡萄酒必须获得至少3.0分的质量分

莱茵黑森精选 (Selection Rheinhessen)

标准

- 全部来自该产区传统葡萄酿造的酒
- 葡萄株至少有15年的树龄
- 总是干性
- 最高产量：55公升/公顷
- 最低的葡萄汁重量：90度的予思勒
- 手工有选择的采收葡萄

这个声明在1992年被莱茵黑森葡萄种酿协会引入，旨在表示高质量的葡萄酒

**莱茵黑森西万尼 (Rheinhessen Silvaner RS)**

标准

- 全部来自西万尼，属于高级葡萄酒 (QbA)
- 总是干性
- 总酸度：至少5克/升

该声明在上世纪80年代中期被莱茵黑森葡萄种酿协会引入

**莱茵黑森原产地酒 (Herkuftswein Rheinhessen)**

标准

- 完全由该产区里的葡萄酿造
- 总是干性或微微半干
- 在质量控制检测中，区域典型性需要被核查

就如名字暗示，“Herkuft”指原产于莱茵黑森的葡萄酒





就如名字暗示, “Herkunft”指原产于莫泽尔的葡萄酒

莫泽尔原产地酒(Herkunftswein Mosel)—葡萄酒文化之地

标准

- 完全由该产区里的葡萄酿造
- 在质量控制测试中, 葡萄酒必须获得至少2.5分的质量分
- 一些特性已经被证实, 如矿物气息/干, 精致/半干, 浓甜/果味



这个名称由法尔兹葡萄种酿协会授予

法尔兹产区控制(DC Pfalz)

标准

- 百分之百由雷司令、皮诺葡萄(黑皮诺, 灰皮诺, 白皮诺)或丹菲特酿造
- 相应的葡萄酒质量
- 总是干性
- 最低酒精度: 12%
- 葡萄酒经过额外感官测试以确保它们表现产区特色

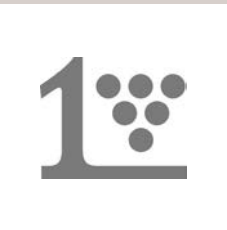


这个名称由莱茵高葡萄种酿协会授予

特级葡萄酒(Erstes Gewächs)

标准

- 完全由雷司令或黑皮诺酿造
- 葡萄品种被种植在分级的葡萄园中
- 总是干性
- 最高产量: 50公升/公顷
- 最低的葡萄成熟度: 相当于晚摘酒级别
- 手工有选择的采收葡萄



这个符号既可拥有一级葡萄园, 也可用于特级葡萄园, 标示“顶级园”, 相当于一块杰出的葡萄园或其中一部分葡萄园。这个名称由德国特级葡萄酒庄联盟(VDP)授予。

一级葡萄园(Erste Lage) --- (从2012年起, 特级葡萄园 Grosse Lage)

标准

- 百分之百来自产区核心、传统, 由VDP在各产区分支决定的葡萄品种
- 葡萄品种被种植在分级的葡萄园中
- 术语“特级葡萄酒(Grosses Gewächs)”意味着葡萄酒是干性风格。

- 传统的优质高级葡萄酒类（从晚摘酒到贵腐精选酒）表明葡萄酒带有甜度
- 最大产量：50公升/公顷
- 最低葡萄成熟度：相当于晚摘酒级别
- 手工有选择的采收葡萄



“雷司令一代”介绍 “GERNERATIONAL RIESLING” IN PROFILE

年轻、革新、心态开放：这是“雷司令一代”项目成员在德国和海外很多活动上给人的印象。他们代表受良好教育、以国际市场为定位、有雄心壮志的年轻一代正在德国葡萄酒产业里承担相应责任：是酒庄、酿酒合作社或商业酒庄里的种酿者、总经理或酿酒师。年龄都不超过35岁。

位于美因兹的德国葡萄酒协会在2005年创立了这个概念，为葡萄酒舞台上的年轻一代——一群与现有利益集团相当不同的团体——提供一个国内和国际平台，这些平台包括在国际葡萄酒展会上的展示以及在德国和海外市场上有选择性的活动。

所有成员都自发地愿意共同担任这个国家现代化、一流、充满活力的葡萄酒行业的大使，并且意识到这不会放弃自己的个性。虽然项目名称突出“雷司令”——这个目前正流行的德国品种，也最有可以在国内和国际上吸引注意力的品种——但，“雷司令一代”没有排除那些关注其他葡萄品种，如皮诺葡萄、西万尼、林伯格等的种酿者们。

德国葡萄酒协会组织了来自葡萄酒行业各个部门发言者们的年度研讨会，以帮助“雷司令一代”成员紧跟顶端的最新发展和获得来自专家经验的好机会。这个研讨会不仅仅是个社交网络的重大时机，也对未来形成新想法和市场概念。

同时，“雷司令一代”运动已经赢得整个葡萄酒行业的喝彩。每个人都同意：这些年轻、充满活力的葡萄酒种酿者体现和突出了今日德国葡萄酒的现代化形象。

“雷司令一代”的网站上提供新闻、活动日志和来自德国13个产区、超过350名注册会员的网上信息。
WWW.GENERATION-RIESLING.DE

有机葡萄酒与有机葡萄种酿者

在德国，环保的葡萄种植学实际上是种传统。在这个领域的创新成就已经让德国成为整个欧洲的楷模。按照非常高的标准，德国当地葡萄酒种酿者和当局有长期以来实行生态为导向的葡萄酒种植学。

综合葡萄种植

所有的德国葡萄酒种酿企业都有责任以一种生态意识的方式去管理他们的葡萄园。这包括及时和适当使用建立在病害传染强度或虫害袭击和其他损害基础上的植物保护产品，外加只在土壤分析后施用对生态友好的肥料。综合葡萄种植采用预防和修正的方法使对环境的损害风险降到最低。

可控的、对环境无害的葡萄种植

这里的目标是促进葡萄种酿者和自然之间极大的和谐。在种酿者方面，这需要高水准的、考虑到种植和自然环境两方面的专业能力。其系统建立在只使用植物保护产品与真菌病搏斗中；这些保护产品

不会伤害有益生物；只能在需要时使用肥料；使用自然绿覆盖为丰富的动植物群提供宜居场所。特别是被批准的除草剂或杀虫剂，仅当似乎有必要时才能被允许。致力于“可控的、对环境无害的葡萄种植”协会成员自愿地坚持相当高的、已经被葡萄种植咨询中心研发和控制的环境标准。

有机葡萄种植

到上世纪80年代中，许多德国葡萄种酿者致力于有机种植的全面探索，一个在今天的德国葡萄酒行业相当重要的主题。自1991年，有机种植已被欧盟监管和管理。从2010年起，大约600个种植企业耕作了约5,400公顷的有机葡萄园。这个目的为了在没有采用对人类或环境带来伤害的成分前提下，生产出高质量的葡萄。重要的条款如下：通过绿覆盖丰富动植物群以促进生物多样性来增加土壤肥力；完全避免除草剂的使用。动力石粉和植物提取物被使用以支撑葡萄株自然抗霉病力。只有生物学和生物技术学的产品才被允许防止虫害。有机生产者协会，如，德国联邦葡萄有机种植协会（ECOVIN），自然之土（Naturland），有机之土（Bioland），德米特（Demeter）和盖亚（Gäa），拥有全德国所有有机种植成员。

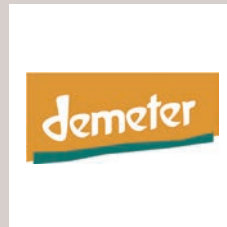
生物动力种植

有机种植的生物动力版本是一种可以追溯到奥地利的人智学家鲁道夫·斯坦纳（Rudolf Steiner）（1861-1925）。本质上，他的哲学显示：不健康的植物是一种自然失衡且与使用化学肥料相连的迹象。自然资源能通过利用不断变化的宇宙运行来守恒和促进生命进程，而月运周期和太阳则影响了土壤。

主要工作重点是在葡萄园, 剪枝、施肥、甚至采收符合播种日历。土壤每年至少被耕作一次, 最好用一队马而非拖拉机; 土壤应该通过堆肥来恢复活力, 并用矿物质来医治, 这样土壤才能够为形形色色、恢复自然平衡的微生物提供栖息地。


除了采用有机种植法外, 葡萄株的自然抵抗力和土壤活力能通过特殊给出配方的使用来增强。牛角混合牛粪或最少量的矽土灰顺势疗法剂量(每升中几克)是被推荐作为肥料的。草本导或干草本的使用列入处方性的补剂来增强植物抵抗虫害的能力。苜蓿帮助在葡萄园实现平衡与协调。无论何种植步骤, 月运周期, 还有其他恒星的星座都常常被考虑。根据生物动力学说, 特别是月相在地球上的植物发展中扮演主要角色。

德米特是一个世纪性的生物动力组织。



德国起泡酒-- --气泡的乐趣

GERMAN SPARKLING WINE- A SPARKLING PLEASURE



起泡酒（德文“塞克特Sekt”或“裳穆酒 Schaumwein”）在德国非常流行。德国是世界上最大的起泡酒市场：每年有近20亿瓶的起泡酒在全世界销售，其中约四分之一在德国被消耗。事实上，德国年人均消耗量接近4升（约5瓶）；所有当提及全世界最喜欢享受气泡带来的乐趣时，这个国家的居民毫无疑问是世界冠军。

起泡酒市场

为了增加消费者对起泡酒的乐趣，德国大起泡酒生产商作了巨大努力以广告形式去支持他们的品牌形象。几十年以来，大品牌已经是市场销售背后的一股推动力。绝大多数销售发生在各种大型或小型超级市场内，提供了更多的多元化，更多的价格区间：从2欧到超过40欧——多少可以满足每个人的预算。每一瓶起泡酒的价格里自动包含了自1902年起就征收的1.02欧的国家税收，这个税收是从德皇威廉二世寻求财源以扩充帝国海军时开始。

德国起泡酒市场极具竞争性，相当多的大起泡酒厂积极争夺以把他们的品牌放到零售市场并赢得市场。

通常，市场由三部分或价格区间组成：

- 低价位、以价格为导向的起泡酒，零售价格4欧以下——占总销量的一般以上
- 普通质量的起泡酒，零售价在7欧以下
- 优质起泡酒，通常在相当高位上——这部分近些年显示有潜力的发展。

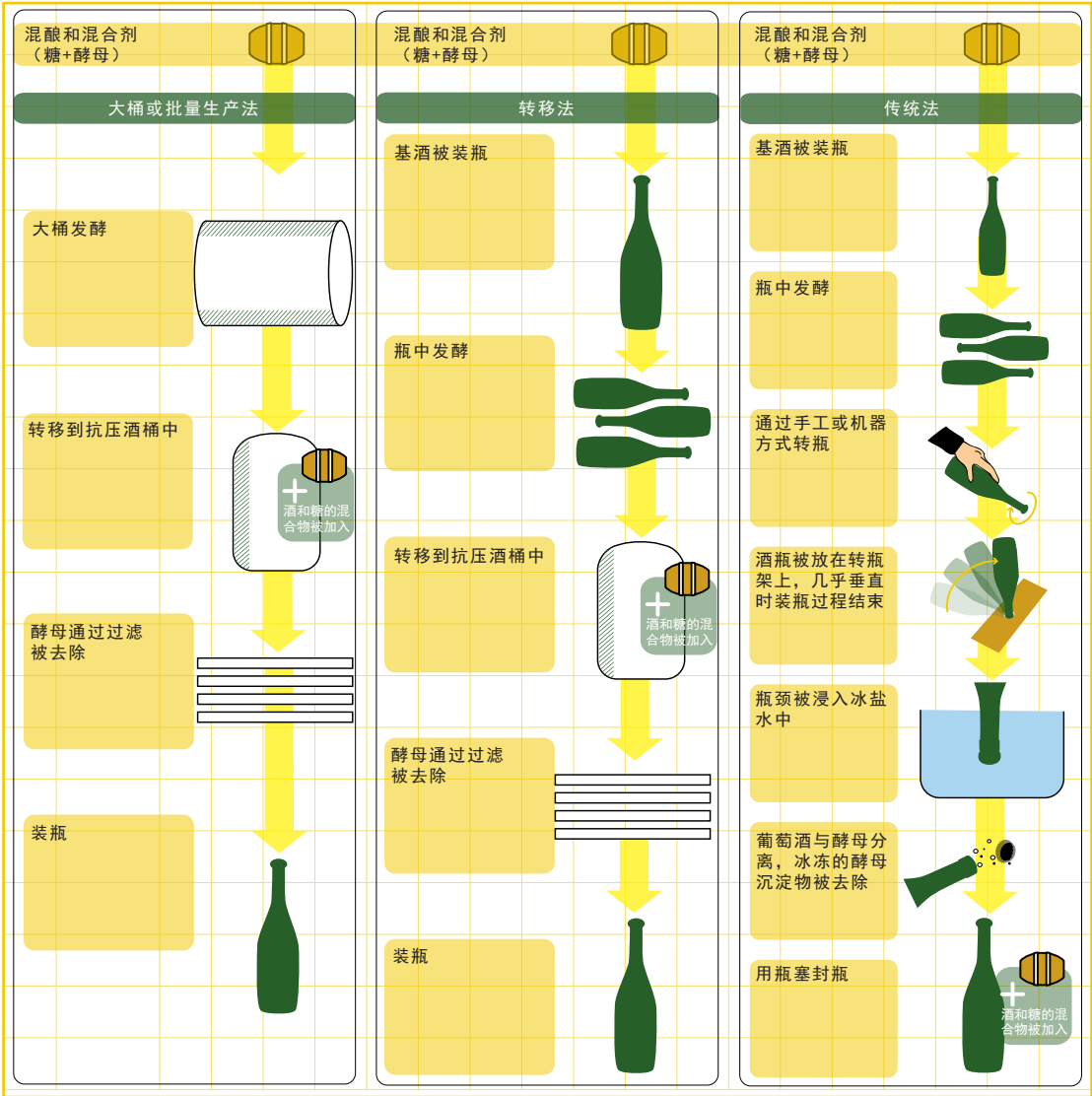
质量诉求正当流行，这样的趋势已经促使小型生产商加入起泡酒到他们的目录中作为一个创新产品——这已取得相当的成功。他们的起泡酒不仅提供高质量，而且提供大起泡酒品牌不能竞争的大量的独特风格。

生产过程

起泡酒是经过基础和二次发酵才被酿造。在这个过程中自然产生的二氧化碳被留在酒中，并成为其特色——气泡的来源。

起泡酒的质量主要决定于基酒的质量，和二次发酵的方式。最适合酿造起泡酒的基酒应该酒精密度为80-85克/升，总酸度为7-10克/升；而白葡萄酒应该单宁很低且拥有很低的HP值。大型生产商已持续性为目标，通过调配不同基酒取得性质、形态一样的混酿。种酿者们则偏爱选用少量、更个性化批次的酒——常常由单一葡萄组成——来作他们的基酒。只要起泡酒一直与酒糟接触，酒就相当会稳定。一旦酵母被移除（去渣），陈酿过程就开始了。按照起泡酒的不同类型，通常应该在去渣后1-3年内饮用。

发酵过程



有三个主要生产方式：

得益的酒厂采用。

大桶或批量生产法

在大型抗压酒桶中发酵用于生产大量风格一致的起泡酒，在二次发酵和酵母去除后马上装瓶。这个方法便宜，主要被大而商业型，以规模经济

转移法

发酵发生在瓶中。发酵之后，酒在压力下被转移到大酒桶中，并通过过滤与酵母分离，然后再重新装瓶。这个方式免除了劳动密集型且昂贵的手工单

个瓶子去酵母方式。酒标可以标“瓶中发酵”或“发酵在瓶中”的术语。

传统法

发酵在瓶中进行, 然后单个瓶子要么采用机器要么是手工方式被转瓶, 直到酵母以沉淀物形式被静止在瓶颈, 再把酵母去除 (Disgorged), 起泡酒留在了原有的瓶中。这是最具劳动密集型且昂贵的方式, 酒标上会标有“在这个瓶中发酵”。

除了三种主要生产方式外, 还有一种称为“农村方式 (méthode rurale)”。这个名称起源于南法的利慕, 用于表达一种可能是最古老的起泡酒生产方式。这个方式非二次发酵, 而是酒中的所有残糖被全部发酵成酒精前, 葡萄酒被装瓶。因为继续在瓶中发酵, 二氧化碳就自然产生。酵母沉淀物通常不被去除, 而是简单留在瓶中。德国有少部分生产者采用这种起泡酒生产的方式。

[如何把气泡放入瓶中?]

不可避免的二氧化碳压力是由加入蔗糖产生的, 酒精密度会增加约10-12克/升。除了糖外, 特别的酵母会被加入。被称为“混合剂”的液体被加入到起泡酒瓶中并金属瓶盖封瓶, 直到酒精被发酵到12-15度。接下来, 酒液和酒渣一同陈酿以提高质量并稳定起泡酒 (Sekt)。那些来自特定产区 (Sekt b.A.) 的起泡酒必须酒液与酒渣接触至少9个月。

[酵母沉淀物如何逃离？]

转瓶之后，瓶颈被浸于冰盐水中以冰冻在其周围的酵母沉淀物。在去渣过程中，二氧化碳的压力迫使冰冻塞子脱离酒瓶。最后，一种酒和糖的混合液——糖融入酒中——加入以获得最终希望的甜度水平。

[什么是酒庄起泡酒？]

名称“酒庄起泡酒（Winzersekt）”——种酿者的年份品种起泡酒——被欧盟法规精确定义和管理。他们规定这些起泡酒在酒庄装瓶、只用他们自己种植的葡萄以及按传统法酿造。这意味着二次发酵后除渣前，起泡酒必须和酒渣一起陈酿9个月。许多种酿者延长了这个最低要求以生产特别高质量的酒庄起泡酒。只要葡萄、葡萄汁和/或静止发酵葡萄汁百分之百来自种酿者，其就被允许可以委托一个合作社或签合同的装瓶者来酿造他们的酒庄起泡酒，年份、葡萄品种和生产者的名字必须出现在酒标上。

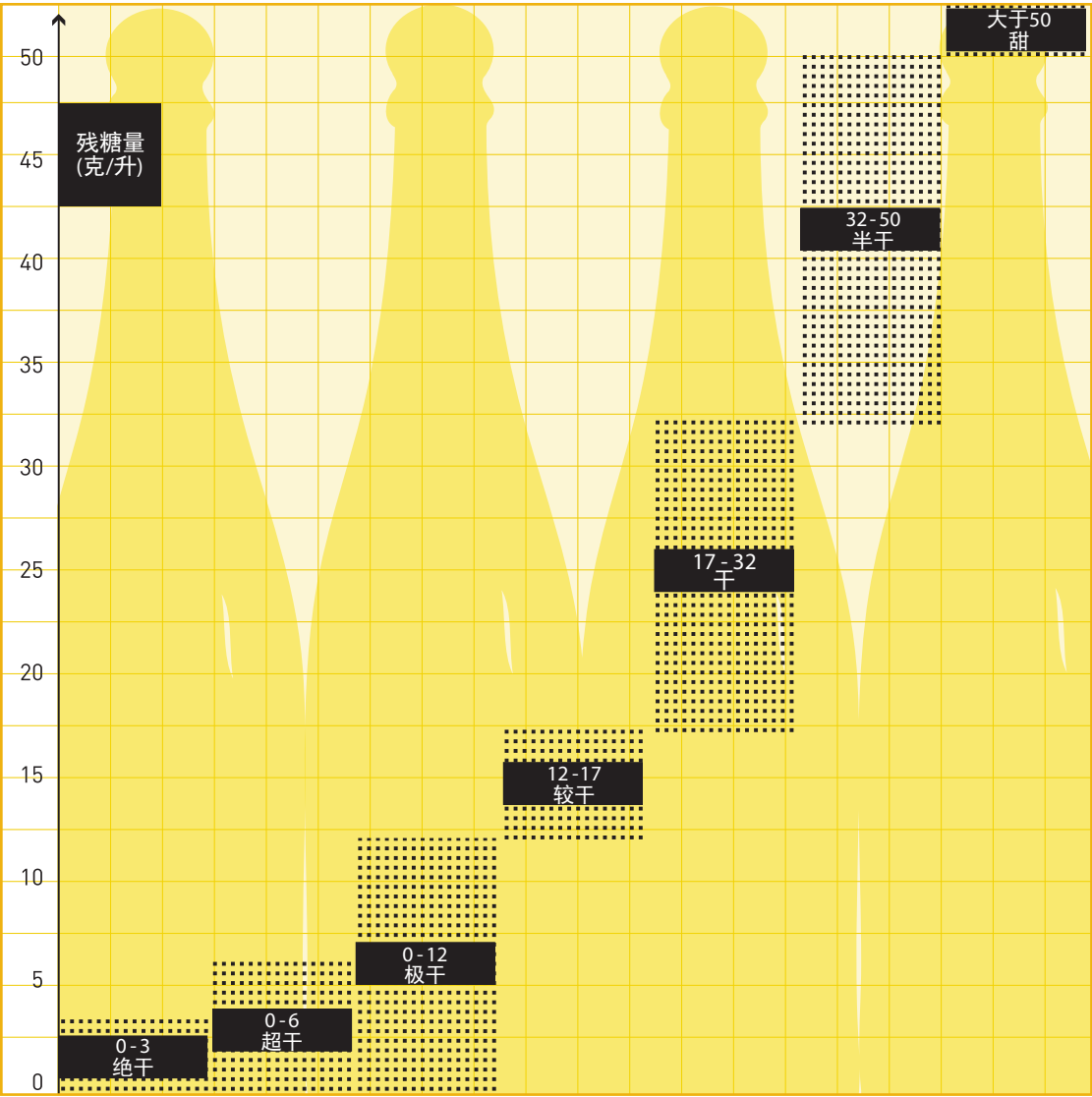
起泡酒质量

最重要是了解到“起泡酒”是一个广泛而整体的术语。在欧盟内，自1986年起，起泡酒统一的有约束力规定的酒标和包装就已经存在。举个例子，标有“德国起泡酒（Deutscher Sekt）”的葡萄必须百分之百来自德国。混酿的规定与静止葡萄酒的相似，就是说，多产区混酿是被允许，但不能在酒标上标有特定产区名字。

特定产区起泡酒（Sekt b.A），来自一个特定产区，必须在酒标上标明葡萄原产地的地名。有时，甚至会标出葡萄园。小的地理单位也被批准用在特定产区优质起泡酒（Qualitätschaumwein b.A）酒标上，如，地区或葡萄园名称。以上两种情况下，地理名称在任何时候被使用时，葡萄必须原产自这个地理单位：区域、地区或葡萄园。这些起泡酒也受质量控制测试监管，以确定标准都被达成外，还包括一个感官测试。

酒庄起泡酒的概念近些年已经特别好地被接受。其中最重要的部分，这些是高质量品种起泡酒，由酒庄和葡萄种酿者或生产者协会自己的葡萄酿造。可以肯定地说，现在品种起泡酒至少占总德国起泡酒生产的10%。甚至大型德国起泡酒生产商已

起泡酒风格



经承认这种趋势, 并且正在生产高质量雷司令起泡酒--- 它能在物料丰富的超市被看到售卖。

然而, 这些混酿很少标有酒庄起泡酒的称呼, 这个称呼只为已经符合严格产品标准的高质量起泡酒预备。为了回应消费者依然增长的质量意识和认知-- --葡萄的质量决定葡萄酒总体质量, 生

产者正选用高质量的基酒用于自己的起泡酒生产。有葡萄酒知识的消费者能够识别出在起泡酒和他们熟悉的静止葡萄酒中相同葡萄品种的特性。区域和国家级比赛也已经为质量的提高做出贡献, 要赢得一个来自州府农业委员会或德国农业协会的奖项标准是很高的。

与静止酒相比，标准化起泡酒的质量更加困难。一款大量无糖提取物在静止酒中会被欣赏，并被看成是高质量的一个标志；而一款带有高提取物的起泡酒则似乎过于酒体饱满，也就是说，缺乏与起泡酒相连的丝滑质感，过于粗糙。那些偏爱手工、与众不同混酿而非流行品牌的人是幸运的。前者在酒庄、酿酒合作社、葡萄酒商店和餐厅到此可见。在酒标上寻找下面的质量标准：原产地、葡萄品种、酿造方式，以及德国质量控制检测码（A.P. Nr.）。当然，商业起泡酒也满足这些标准，还包括“商家自有品牌”——和葡萄酒一样，有质量意思的生产者是个决定性因素。产品的总体质量依赖于其成分的质量。

珍珠酒（Perlwein），一种微起泡酒当下正享受着一种复兴并成为很多种酿者标准产品清单的一部分。自上世纪90年代早期，大批量被再一次生产并常被市场称为塞口酒（Secco），名字取自意大利的Prosecco。德国塞口酒的销量估计在千万瓶的范围内。

因为珍珠酒不征起泡酒税，所以它通常从便宜到中等价位。与起泡酒的二氧化碳压力（超过3.5个标准大气压）相比，珍珠酒介于1-2.5个标准大气压之间。这种微起泡酒既能酿造成简单的德国葡萄酒，也可是来自特定产区的优质葡萄酒。

在生产珍珠酒的过程中，二氧化碳能被另外加入——这个在生产起泡酒时不被允许。二氧化碳能够在酒发酵时自然产生（内部生成），也能完全或部分工业制造（外部生成）。珍珠酒常常比

起泡酒甜：若标上干性（Trocken），能到达35克/升的残糖量；半干（Halbtrocken），残糖量则介于33-50克/升间；甜，要超过50克/升。

珍珠酒或塞克酒是款理想的开胃酒或是款适合暖和户外的轻盈简单饮料。

简短总结

起泡酒 (Sekt) 通过基本或二次发酵酿造, 必须有10%的最终酒精度以及至少有3.5个标准大气压的二氧化碳压力。

德国起泡酒 (Deutscher Sekt) 100%在德国生产, 基酒的葡萄来自德国。

特定产区起泡酒 (Sekt b.A.), 就混酿和原产地名称而言的话, 受到和来自特定产区优质葡萄酒一样严格的规定。这种起泡酒要经过质量控制测试。

酒庄起泡酒 (Winzersekt) 是种特别与众不同的种酿者生产的起泡酒, 并采用传统方式酿造。年份、葡萄品种和生产商名字必须出现在酒标上。这种起泡酒是在酒庄装瓶。

克雷芒 (Crémant), 和特定产区起泡酒类似, 如果符合下列的标准, 那么可以和特定产区名字相结合来使用, 如 巴登克雷芒(Crémant Baden 或 Baden Crémant):


- 至少9个月与酒渣一起陈酿
- 传统方式酿造
- 对白起泡酒而言, 葡萄汁由整串葡萄压榨获得 (最大量: 每150公斤葡萄100升葡萄汁)
- 二氧化硫最大量: 150毫克/升
- 残糖量最大值: 50克/升
- 其它国家规定也适用

[如何提供起泡酒]

当被冰镇时, 起泡酒的口感最佳。但永远不能放入冰箱冷冻室内, 因为像冰一样冷的起泡酒会失去它的香味。在放入冰箱冷藏室内3-4小时后, 起泡酒达到最佳饮用温度 (6-10摄氏度或42.8到50华氏度)。一旦瓶子被打开, 可以把酒瓶放入充满冰水混合的冰桶中以维持饮用温度。建议: 当开启酒瓶时不用让酒塞喷出; 最好倾斜握住酒瓶并且慢慢转动瓶子直到取出酒塞。(缩写成 “TB”, 即装瓶)

葡萄酒买卖

DEALING WITH WINE



买卖葡萄酒的高明手段不仅仅体现能力和增加形象,更重要的是它产生销售和财政收入。不管哪个领域-- --餐饮业、葡萄酒专门店或食品零售业-- --提供了可能最综合性的葡萄酒系列的地方,也并不说明他们真正有很好的葡萄酒知识、懂得如何提供葡萄酒服务或储存葡萄酒。组织和管理都是要考虑的。简单地想当然的外部制约能在实践过程中引起失败。然而,很多问题却能被简单的方式解决或从一开始就很好的避免。

以销售为导向的产品范围

无论哪种生意类型，一个以消费者为本的葡萄酒选择是有代表性、吸引人、多样化且可靠的。这个目标能通过三个产品范围的健康组合来获得：核心、特别产品，和特价品。

核心产品范围包括所有不变的要求和对消费者满意度必不可少的葡萄酒。

特别产品范围应提供一些特别的或个性化的产品。这个范围增加了运营者的形象，并让它比竞争者具有优势。尽管形象很重要，但要意识到那些价格很高且有可能售不出造成的大量库存所带来的陷阱：它不仅浪费了仓库空间还没必要地冻结了资金。当昂贵葡萄酒的库存几乎趋零时，通常可以在很短时间内补充库存。通过让你的供应商尽可能处理存储的方法，来节约空间和费用。建立一个特别产品范围依照核心产品选择的面、产品知名度的高低、餐厅或商店的形象和受欢迎度，以及员工承诺来决定。特别产品可以从以下方面考虑：

- 不同风格中与众不同的品种
- 特别的陈酿酒（如，橡木桶中）
- 老年份酒
- 稀有酒
- 特别高质量的酒（如，冰酒）

特价产品范围在一个生意清淡的时期提供，以刺激销售。它基本包括如下：

- 葡萄酒已经为了某个目的被特别采购（任何皆有可能）
- 来自核心产品或特别产品范围内依然占有库存，并需要尽快售出（可能是特殊的价格）以调整或使产品线合理化，并降低库存。



在餐厅推荐葡萄酒

服务行业

创建 一份酒单时, 需要特别注意每款酒将如何提供和被端上。有两种形式:

- 按瓶方式 (0.25升、0.375升、0.5升、0.75升、1升酒瓶或1.5升大酒瓶)
- 按杯方式 (0.1升、0.2升、或0.25升的杯子和/或用于预先从瓶中或龙头中倒入的不同尺寸的玻璃瓶)

大体上, 所有质量水平的葡萄酒都能按杯提供。

消费者特别能接纳高质量和/或高价位葡萄酒按杯 (0.1升) 售卖, 尤其对作为餐酒提供的静止酒或起泡酒。结合菜单上的食物, 按杯提供葡萄酒是一种诱人且经济上有意思的方法来激发客人点用按杯售卖的葡萄酒, 并能够让他们品尝不同酒和菜的搭配。按杯售卖的需求正在稳固增长这一点都不吃惊, 因为:

- 鼓励客人去发现葡萄酒的乐趣
- 完整一瓶葡萄酒对一个客人而言太多
- 能够让2个或以上的客人分别点不同的酒
- 一杯酒被视为更实惠

一个选择广泛的按杯售卖的酒单吸引着新的葡萄酒爱好者, 并且让客人更容易下决心去购买。总之,

帮助促进销售和收益。

除了视觉吸引力外，一本酒单应该包涵的葡萄酒范围，是为客人的需求和期望量身定制，相应地这依赖于服务场所的位置和类型以及其消费者本身的特性。一家位于城市郊外，以蓝领为邻的小快餐店应该供应比市中心学生酒吧、水疗中心一流的酒店或葡萄酒产区中心地带餐厅不同且更少的葡萄酒。这些因素的仔细考虑提供了一个创建合适且有前途酒单的正确基础。

酒单范围

服务行业的操作点非常多元化，因此一份最佳选择不能在这里推荐。酒单的宽度和深度依赖于能影响所有酒店的因素：客人特性、环境和逗留的平均长度必须被考虑，以及采购渠道、储存能力和员工。另外，有必要决定哪种方式最好服务于公司目标：核心酒的选择或一个更综合的酒单。座右铭“少即多”也许也有些道理；其底线是：客人不应该感到有东西缺失。

我们的推荐是建立在我们实践经验基础上，并且设计以符合最低要求，来提供合理且有吸引力的酒品选择。

一个最佳分类需要一个有效的展示。训练有素的员工是最花钱的成分，并且不是所需要的数量和质量都能常常获得。一份精心准备、能提供信息的酒单也能帮助弥合差距。

创建酒单或饮料单的建议

在德国的服务行业中，酒单或饮料单的格式和内容比他们的“食物”同仁---菜单更多样。酒单或饮料单外观范围从简单到接近艺术作品一一尽有，尽管这个多样化在平面设计中，但多数有共同的东西：太多的内容组织反映了极大的不安性。通常，这个源自对酒单或饮料单的角色以及它该如何运作持一种漠不关心，甚至是冷漠的态度，

酒单或饮料单的作用

既然很多酒店、餐厅实际上有分开的酒单是有限的，我们基本上讨论包括葡萄酒在内的饮料单。对于大多数来说，，他们被归在饮料单的分开部分、标题为“葡萄酒”下面。一份非常周密的饮料单应该包括：

- 为客人提供信息的来源和决策帮助
- 是该场所的广告媒介
- 员工培训的教育工具

当创建酒单或饮料单时，这些作用应该被牢记于心。

一份贴近客户的酒单应该符合如下要求：

... 清新的结构 (be clearly structured)

信息应该以一种有逻辑且简单跟随的方法来展现。一份酒单的安排随范围的选择来定，尤其提供的葡萄酒数量具有如下类似特性：

- 葡萄酒该如何被提供和服务
- 葡萄酒类型
- 原产地
- 葡萄品种
- 风格
- 质量水平
- 年份（年轻的葡萄酒在成熟的葡萄酒之前）

在建立酒单的结构时，有必要决定哪个特性优先；其他特性则处于次要位置。如果一份酒单建立在原产地基础上，把国家或产区按最少的条目安排在最开始或最后，而那些有最多条目的放在酒单的中间。如果可选择的酒太多，酒单包含一份目录会有帮助。

... 能提供有用信息并鼓励消费 (be informative...)

不仅客人可以从有信息量的酒单中获得益处，服务人员也能获得。例如，酒标上的信息应该出现在酒单上，如，产区、葡萄品种、年份、质量类别、酒精度、风格以及生产者名字。此外，一个恰如其分、积极的葡萄酒描述很有用并且能够鼓励客人尝试葡萄酒。额外的产品信息，如，葡萄酒如何陈酿（放在大橡木桶还是小橡木桶），也应该被提供。简单的故事、趣事轶闻，以及照片也会刺激销售并缩短等待的时间。既然一份酒单应该创造

一种对葡萄酒的需求，它的外观也扮演着重要角色。应该是视觉上抢眼、触碰愉悦和耐用。

... 最新的 (be up to date)

一份贴近客户的酒单是最新的且应该定期更新。

... 为营业场所量身定制

酒单的材质、设计、内容和范围应该和提供饮食服务地方的风格和形象相称。

无论是酒单还是酒标，两者上的信息必须遵从几乎相同的法规。一份酒单也受报价规则影响。提供通用信息是被许可，而详述葡萄酒名称和描述可建立消费者的信心。

零售贸易

在今日德国，几乎四分之三的葡萄酒在零售食品行业被售卖——数量之大突出了这个销售渠道的重要性。在食品店该如何售卖葡萄酒的通用建议将缺乏可信度，不同类型的商店（从折扣店到超市再到商场）不能被放在一起考虑。考虑到所有情况后，每一个店寻找自己的战略，这反过来也决定了选酒的大小和构成。但是，所有在零售食品行业的企业在这点上共同的：不管他们想不想，都必须用尽全力，去寻找方法在日益增加的残酷竞争者海洋中脱颖而出。有的地方大幅降价；有的依靠其享有盛誉的产品范围，以及配套服务。前者，事实上是葡萄酒售卖自己；后者，完善的专家建议是必须的。

服务在葡萄酒专门店或饮料店依然重要。除了提供有代表性的葡萄酒选择外，服务的质量，包括专业建议，能成就或毁掉一个店的葡萄酒概念。下面的清单列出了优质客户服务所需的最低要求：



在店中品尝葡萄酒

- 有足够的员工提供服务。没有比让客人感到无人来服务更糟的了。
- 避免长时间等候
- 提供“微笑服务”
- 耐心聆听客户的需求并把其特殊要求一并考虑
- 使用简明、客户能够理解的术语来描述葡萄酒
- 在描述葡萄酒时，避免模糊、空洞的词汇（如，超级好的酒，每个人都喜欢）；选择精确用词（如，清脆...单宁...酸度愉悦...果味为主导...）
- 尊重客户的预算
- 为客户提供样酒、葡萄酒品尝和葡萄酒课程
- 诚实、快速、效率高地处理客户投诉
- 为购买建立额外的奖励机制
- 为大宗购物提供的折扣
- 提供价格合理的送货服务，以及提供特制服务来满足你客户的需求。如果客户要求的葡萄酒没有，请和其他店中的同事确认。即使，对你而言可能没有收益，但你的友好将带来恒久好印象，并培养了长期的客户关系。

德国葡萄酒协会(GWI)每年表彰在服务行业和选酒方面的杰出者。能提供足够建议，以及有完整的德国葡萄酒选择的零售商可以参加“特别贸易奖(Fachhandelspreis)”的竞争，葡萄酒专卖店里的最佳商户将最后获得这个大奖；而“杰出葡萄酒部门(Ausgezeichnete Weinabteilung)”奖授予零售食品商店内的杰出葡萄酒部门。获奖者会收到牌匾和证书，他们能成列于店中--- 对付挑剔客户的小贴士。



准确选择葡萄酒词汇

今天, 世界范围内的葡萄酒消费者倾向喝得“少而精”。反酒精度运动, 血醇水平, 以及提高的健康意识已经导致葡萄酒消耗的减少。但是, 葡萄酒爱好者常常以喝更高质量或更贵的酒来弥补。“生活的愉悦”和“尝试一些新的”都是最前沿的生活方式。对于这些同道, 葡萄酒比其他的饮料好, 因为是一种体验。其中的一部分经历是与店员讨论葡萄酒、产区或某个酿酒师。近些年, 消费者越来越有葡萄酒知识, 这会导致对商店和餐厅的服务员和销售人员期望同时增加。如果某人问这款或那款葡萄酒实际口感, 他们期望的回答不是敷衍的“非常好”或“你会爱上的”, 相反是描述一款酒的详情。但也不是对每个消费者或客人有吸引力。提供一些精选的词汇, 可以描述酒的颜色。香味、口感、酒体和陈年, 就足够了。建立在熟悉的感官知觉基础的香味和口感描述是有用的。

- 有种强烈的成熟桃子的果香
- 尝上去像饱含水分的生梨
- 口感上有奶油质感
- 清晰地让人想到了成熟接骨木

黑皮诺酒中的果香



正面的属性		
颜色	香味	口感
<div>白葡萄酒</div> <div>黄绿色, 淡黄色, 稻草黄, 深金色, 琥珀色</div>	<div>封闭的 细微的 精致的酒香 浓郁的酒香 芳香的 带有花香 优雅的香味 带微微的香料味 香料味 果味 芳香馥郁 强烈的香味</div>	<div>甜度</div> <div>非常干, 干, 半干, 中等甜度, 令人愉悦的甜度, 明显的甜度</div>
<div>桃红+单一品种桃红</div> <div>黄红色, 红金色, 三文鱼红色, 非常浅的红色</div>		<div>酸度</div> <div>温和, 良好的酸度, 明显的酸度, 有点气泡的, 愉悦的</div>
<div>红葡萄酒</div> <div>砖红色, 红宝石色, 石榴红, 紫罗兰色, 红色, 深红色带有黑色边缘, 棕红色</div>		<div>单宁</div> <div>轻度单宁, 柔和, 圆润, 天鹅绒般的质地, 收敛性, 有单宁感的</div>
		<div>酒体</div> <div>轻度, 精致, 浓郁, 饱满, 浓提取物</div>
		<div>年龄和成熟度</div> <div>年轻的, 充满活力的, 正在发展的, 正在顶峰期, 完全成熟, 成熟, 贵腐成熟状态</div>

即使在运作无瑕疵的高级餐厅, 偶尔有些葡萄酒没能快乐度过酒标上预示的日子, 换言之, 葡萄酒可能过了它的全盛时期或被软木塞气味污染了。这样一款葡萄酒永远不能出现在客人的桌上。

葡萄酒与食物搭配

葡萄酒本身能带来很多愉悦,但这种享受会极大减少当它被选择搭配特定食物时,而仅是简单的不相配。需要花一些努力去发现和谐的食物和与之搭配的酒,尤其是,在过去很多年的喝酒与吃饭日子里,我们经历了几乎没完没了的许多可能搭配后。旧的经验法指出的“红酒配深色菜肴”和“白酒配浅色菜肴”已经过时。新的、创造性的烹饪方式更适合建立在自然香味基础上清淡而富于创造力的菜肴,这种烹饪法打开所有类型新食物与酒的搭配,特别是和白葡萄酒。当酒与菜相似时,创造的和谐“婚姻”就更容易成功。这个相似性是指,当酒的浓郁度和酒体间与食物香气与味道相平衡。下面三个基本原则是值得注意的:

- 餐桌上,酒和食物是平等的伙伴
- 葡萄酒应该强调食物的味道;葡萄酒可以比食物多点味道,但没有任何一方应该过于超过对方。
- 葡萄酒(同样还有食物)应该按照香味、酒体以及浓郁的淡浓、低高顺序上。

多样的美食



酒与食物的和谐

酒精加强对甜度的感知力, 扩大辛辣的作用, 以及帮助消化。酸度似乎在低酒精的葡萄酒中更为突出。那些完全干性并且高酒精度的葡萄酒似乎比干性低酒精度的酒来得温和。葡萄酒或食物中的苦味 (来自烘烤、烧烤或炖) 成分加强了我们对甜度的觉察力, 降低了对酸度的感知力。虽然要花很多时间去察觉苦味成分, 但这种成分要逗留很长时间。当和高酒精度且高单宁的葡萄酒搭配时, 它们会变得更加愉悦。

高脂肪食物与高酸度、高单宁和高酒精的葡萄酒愉快相处。酸度、单宁和酒精三个成分能刺激食欲, 帮助消化。

调味料强的菜肴 (如, 胡椒、辣椒、咖喱、墨西哥辣椒酱) 当与高酒精度葡萄酒相配时, 菜的口感更加辛辣。当葡萄酒同时带有高酒精和高酸度时, 那么这种辛辣感会更强烈。小心为妙。

酒中二氧化碳 (特别是在起泡酒中) 会隐藏酒的甜度。如果和食物搭配时, 这些葡萄酒似乎比实际上来得甜, 因此更干风格 (如, “较干”到“超干”) 会比有点甜的版本 (酒标上标有“干”或“甜”) 来得更适合, 甜品除外。

咸度能增加酒与菜里对香味和苦味分子的感知力。

酸度加强甜度 (如, 草莓上的柠檬汁), 而且也暂时掩盖了苦涩。食物中的酸味会让酒的酸度降低而增加其甜味并充满果味; 但若酸度过多的酒与

酸性太强的食物搭配就会不愉快, 并引起消化不良。另一方面, 高脂肪食物当与一款带有健康酸度的葡萄酒搭配时, 则更容易消化。

甜度提高酒中香味的觉察力, 并减低苦味和咸味的感受。非常干的葡萄酒似乎更温和与更和谐, 当其和同时拥有甜和咸的食物相配时。

一个最佳的酒食组合也取决于其他一些因素, 如, 一天的时间, 季节, 室外温度, 时机 (节日还是每天), 与谁一起就餐 (年龄, 葡萄酒知识), 价格 (预算限制), 以及菜单上其它成分。若可能, 食物和酒应该同时上桌。

葡萄酒与食物能够被安排在一个基本、建立在香味、口感和酱汁基础上的分类里。

- A: 中性、温和的葡萄酒和食物
- B: 芬芳馥郁、刺激、辛辣的葡萄酒和食物, 同时酒体浓郁内容丰富
- I: 清淡的葡萄酒和食物
- II: 强劲、饱满的葡萄酒和食物

葡萄酒按不同的特性分类:

- 品种
- 原产地
- 质量分类
- 风格
- 年龄

葡萄酒与食物的和谐性由下面可感知的内容决定：

- 酒精度
- 苦味物质
- 油脂
- 辛辣
- 二氧化碳
- 咸味
- 酸度
- 甜度

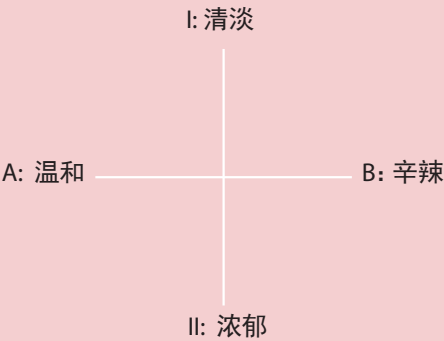
上桌顺序：酒

- 温和先于辛辣
- 轻盈先于浓郁
- 干性先于甜酒
- 白酒先于红酒
- 冰镇先于室温饮用之酒

上桌顺序：食物

- 温和先于辛辣
- 清淡先于浓郁
- 微咸先于甜

样本网格



食物按如何被准备来分类, 因为准备的方法-- 蒸、炸、烤、烘---会影响食物最终的味道。此外, 鱼或肉的基本口感根据所配酱汁的不同也会有相当大地改变, 如, 用奶油汁或用浓郁味道的烧烤方式; 使用香料或草本; 有配菜。因为这个原因, 选择不同酒搭配不同的菜是一个相当大的挑战。如果只有一款酒被饮用, 根据香味最集中、浓郁的食物来选择。

酒和菜的基本特性（轻到浓, 中性到辛辣）越接近, 越容易取得和谐的搭配。和谐是平衡与增强。下面样本网格能有效地决定某种食物和酒组合的成分如何相似, 如果食物与酒各自落在相同的网格内, 那么这种组合应该是理想的。

葡萄酒的样品类别		
酒体/香味	A 温和	B 辛辣
I 清淡	QbA/珍藏酒来自 雷司令 西万尼 白皮诺	QbA/ 珍藏酒来自 穆勒塔戈 巴库斯 舍尔贝 琼瑶浆
II 浓郁	晚摘酒来自 雷司令 西万尼 白皮诺	晚摘酒来自 灰皮诺 黑皮诺 丹菲特 林伯格
食物的样本类别		
I 清淡	隔水煮鱼 家禽 用油、醋、香料混合酱汁调味的 蔬菜色拉	亚洲料理 野禽 烤蔬菜 带番茄酱汁的意大利面
II 浓郁	多脂的淡水鱼 青口贝 龙虾 用荷兰辣酱油调味的芦笋	鹅 鸭 带毛的野味 烤牛肉或烤羊排 浓郁的奶酪（如, 蓝纹奶酪）

水与葡萄酒

虽然水相对而言没有什么味道，这也是为何它是葡萄酒的良伴，但不是每种水品尝起来都一样。每款水细微的差别影响我们该买什么品牌的决定。就如没有两种葡萄酒是完全一样的，不是所有的水都相同。既然错误的矿水能够毁坏饮用葡萄酒预期的欢愉，所有选择与葡萄酒协调的矿物质和微量元素组成的水很重要。

带气的水是低酸度葡萄酒的理想伴侣，如古德酒、西万尼酒或灰皮诺酒，最重要的是，这些酒要有残糖的甜度。二氧化碳可以清新口腔，带出酒的甜度。

微气泡的水与酸度高的干白搭配完美。太多的二氧化碳能够突出酒中的酸度。

强劲、有单宁质感的红酒最适合与静止水搭配，因为后者可以中和单宁。也同样适合和浓郁饱满的白葡萄酒搭配，如那些在橡木桶中陈酿的酒。



最佳搭档



水平存储瓶装葡萄酒

提高潜在乐趣

“气氛”当其在商店或餐厅时，在葡萄酒行业中，属于能增加销售和提高客户满意度的原因之一。它有利于满足顾客或客人：这些人会想回来并且会向他们的朋友和家人宣传推广---最佳潜在新业务的来源。

存储瓶装葡萄酒

葡萄酒的货架期依赖于硫化物的多少，是否无菌装瓶和使用合适的瓶塞。除了这些“技术”标准外，酒窖处理，产区，年份，葡萄品种，采收方式，以及质量类别都扮演各自的角色。陈年潜力也受酒精度、酸度、残糖量和单宁影响。

一般来说可以这样说：

- 轻酒体、入门级的葡萄酒（地区餐酒、QbA、或某些程度的珍藏酒）发展相当快，不适合陈年很久
- 高质量的葡萄酒（晚摘酒及其以上等级，一级和特级葡萄园）成熟比较慢，有很好的陈年潜力

存储条件的考虑：

储存的时间决定酒瓶的位置。有陈年潜力的葡萄酒应该被水平放置来存储；那些需要年轻时就被饮用的酒最好竖立以最小化潜在的软木塞问题。理想的存储空间：

- 最小的温度波动-- -- 最佳为8-12摄氏度（46.4-53.6华氏度）之间的恒定温度；永远不要超过1摄氏度（59华氏度）
- 湿度约70%，可以避免软木塞变干且防止霉菌的形成

- 遮蔽固定光源（特别是，阳光和霓虹灯）和震动
- 干净的环境
- 良好的通风
- 避免与带有浓烈气味的东西放在一起，如洋葱、涂料、燃用油或煤油，

现今世界，酒窖这种带有理想储存条件是很稀有的。一个切实可行的替代品是酒柜---专门为恰当的存储而设计的。范围从紧凑模式到带双温控区的复杂式样，一一尽有。家用冰箱只能临时存储。

侍酒温度

在正确的温度侍酒能帮助获得最佳饮用欢愉。

温度太高减弱我们对果味、酸度和单宁的感官知觉；白葡萄酒饮用时太暖，常品尝起来口感粗狂或丰满；如果没有足够冰透，起泡酒里的二氧化碳就似乎过于激进。而温度太低则强化了我们对于果味、酸度和单宁的感官知觉；有单宁的红酒若太冰被饮用，则酒中的单宁常常更加明显。

回温 (Chambrieren) : 是法语术语, 指缓慢让酒回到室温的过程。这里的室温不是现在通常超过20摄氏度 (68华氏度) 的温度, 而是介于18-20摄氏度 (64.4-68华氏度) 间的温度。

冷藏(Frappieren): 来源于法语术语“Frappé”，为冰冻之意，这里指快速冰镇静止葡萄酒或起泡酒的过程。酒瓶会放在一个充满冰块、水与一小撮盐的酒桶中。当冰块融合时，气化的热气就会消失，在手中迅速滚动酒瓶，其结果是快速冷却。这种方法是有用的，但对葡萄酒特别不温柔，且会真正封存

最佳饮用温度

葡萄酒类型	温度
起泡酒	8 – 10° C 46.4 – 50° F
白葡萄酒	
轻盈, 年轻	9 – 11° C 48.2 – 51.8° F
饱满, 成熟	11 – 13° C 51.8 – 55.4° F
单一品种桃红酒	9 – 13° C 48.2 – 55.4° F
红葡萄酒	
轻盈, 年轻	14 – 16° C 57.2 – 60.8° F
饱满	16 – 18° C 60.8 – 64.4° F
饱满且重单宁	18 – 20° C 64.4 – 68° F



在玻璃瓶中醒酒

酒的香味。

与空气接触

清新、新鲜的白葡萄酒和精致、轻酒体的红葡萄酒通常只需很少时间与空气接触，就能展现其特性。而另一方面，那些拥有高酸度、高酒精度、高单宁的非常强劲之年轻或成熟红酒，则常常需要相当多时间与空气交流。若在饮用前就提前一些时间打开或被倒入醒酒器中，都能让这些类型的红酒更好的展现其应有的特质。既然与空气接触能够让葡萄酒的香味完全打开，因此这种方式不被推荐给那些已经上年纪的葡萄酒，相反它们应该尽可能减少与空气接触的时间。起泡酒不需要或只需要少许时间与空气接触，然而，在开瓶后倒入杯中前，先让二氧化碳气泡安定下来是有意义的。老年份成熟的红酒，因为单宁和色素的沉淀物已显现，而陈年白葡萄酒的酒石酸也已凝结，所以在饮用这些葡萄酒之前需要滗析，也就是说，先把陈年老酒倒入玻璃瓶中或滗析中。

正确的葡萄酒杯

与葡萄酒相处，还包括要有合适的高脚杯。在选择正确的酒杯时，许多标准都扮演着重要角色，但底线是：酒杯应该明显展现一款葡萄酒全部的颜色、香味和味道。近些年，很多人已经认真考虑这个“哪种葡萄酒用哪种酒杯“的主题；现在的市场上也有相当多的特殊产品面世。越来越

多的酒杯生产商成功地供应了大量结合功能和迷人设计的型号。

正确酒杯的小贴士

- 无色透明的酒杯是最佳评测酒的颜色、清澈度和黏稠度的工具
- 厚杯壁的酒杯会破坏饮用葡萄酒带来的乐趣
- 倒入杯中的酒不能超过酒杯的一半
- 酒杯的杯脚应该足够长以防止手碰到杯肚，这样避免加热杯中之酒
- 白葡萄酒应该有相当较小的酒肚以避免杯中的葡萄酒被加热，并造成酒中的香味散发地过快
- 根据单宁含量，年轻红酒需要比成熟葡萄酒拥有更大酒肚的酒杯。大酒肚会增加葡萄酒与空气接触的面积以使葡萄酒变得更顺滑
- 高质量、成熟的葡萄酒最好用小酒肚子的杯子侍酒，否则，容易氧化过快
- 总得来说，郁金香型的酒杯能帮助集中香味，而非让香味沿着杯壁逃逸

词汇表

GLOSSARY

A

Alcoholic fermentation:	酒精发酵, 最基本的发酵, 是酵母(天然、固有或人工培育、接种)消耗葡萄汁中天然糖分并转化成二氧化碳与酒精的一个生化过程。葡萄酒是酒精发酵的副产品。
Ampelography:	葡萄品种学, 分辨并描述葡萄品种的学科
Amtliche Prüfnummer (A.P.Nr.):	质量控制检测码, 该检测码授予成功通过包括化学和感官检测在内三阶段测试的高级和优质高级葡萄酒。它是葡萄酒身份的证明; 它核实了酒标上最重要声明是否准确以及葡萄酒是否无瑕疵(最低标准已经符合); 它也是酒标上一个必要声明。
Auslese:	逐串精选酒, 属于优质高级葡萄酒(Prädikat), 一项描述葡萄成熟度和采收类型的特殊属性。在这个情况下, 浓郁的葡萄酒由经过挑选采收、完全成熟的葡萄串酿成(不成熟或有病的葡萄粒被去除)。逐粒或贵腐精选酒是逐串精选酒更浓缩的版本, 来自过度成熟和/或贵腐菌感染, 并进手工一粒粒挑选的葡萄。

B

Badisch Rotgold:	巴登的粉色黄金酒, 是一种来自巴登区混酿桃红酒。由灰皮诺(至少15%)和黑皮诺混酿而成; 葡萄品种必须标明在酒标上。
Barrique:	橡木桶, 传统法国橡木桶尺寸为225升(葡萄酒法允许最大到350升), 通常指在新或相对而言新的橡木桶中发酵和/或陈酿, 这个过程会影响葡萄酒的香味(一点香草、烟草, 等等)。一款酒中的75%是在橡木桶中发酵或在其陈酿至少4个月(白葡萄)或6个月(红葡萄酒), 那么能在酒标上标明。
Beerenauslese:	逐粒精选酒, 属于优质高级葡萄酒, 表示酒体饱满、充满果味的葡萄酒, 由过度成熟并通常被贵腐菌感染的葡萄酿造而成; 手工有选择的采收(颗粒选择)。缩写成BA。
Bereich:	区域 , 原产地命名, 次产区。一片由许多集合和单一葡萄园组成的范围广阔的葡萄酒产区; 适用于高级和优质高级葡萄酒。如, 贝恩卡斯特次产区(Bereich Bernkastel), 约翰内斯堡次产区(Bereich Johannisberg), 尼尔施泰因次产区(Bereich Nierstein)。

Blanc de Noir(s):	黑兑白, 白葡萄酒来自红葡萄
Blind tasting:	盲品, 一种不知道其生产者情况下, 进行的客观评价葡萄酒风格和质量的品尝。譬如: 质量控制感官测试
Bocksbeutel:	大肚瓶, 一种扁平、圆形带有很短瓶颈的瓶子, 是法兰肯葡萄酒产区, 以及四个靠近巴登-巴登 (Baden-Baden) 的酒村: 新维尔 (Neuweier), 施泰恩巴赫 (Steinbach), 温威戈 (Umweg) 和范恩哈特 (Varnhalt), 外加巴登区的特劳伯弗兰肯 (Tauberfranken) 区传统瓶子。
Body:	酒体, 一个品酒词汇, 用于形容葡萄酒在口腔中饱满程度的总体感觉。酒精、精华物以及残糖量都决定了酒体或酒的重量。
Botrytis cinerea:	灰葡萄孢, 一种真菌。在不成熟的葡萄上时, 它会生成具毁坏作用的灰霉菌。而在成熟葡萄上时, 它能让葡萄中的水分蒸发, 留下固体物质 (糖、酸和矿物质), 其结果酿造成高度浓缩的葡萄酒。这个名字来源于Botrus, 希腊语称呼葡萄串; cinis, 拉丁语标示灰。若灰葡萄孢有益于葡萄, 就称其为“贵腐菌”-- -- 德国称“Edelfäule”, 法国叫“pourriture noble”。
Bottle aging:	瓶中陈年, 葡萄酒生产的最后一阶段发展。装瓶之后, 葡萄酒常常被陈年一些年, 由此其香味和味道也会改变。最佳情况, 葡萄酒的果香、酸度, 以及酒精度到达最佳平衡感和和谐度。
Chambrieren:	回温, 法语术语, 指缓慢让酒达到室温的过程。
Classic:	经典酒, 由一个区域中传统葡萄品种酿造的中等价位, 口感和谐的干性葡萄酒。
Climatic zones:	气候区, 欧盟里, 气候和天气情况极其不同。因此, 欧盟地区专门把葡萄种植划分到气候区以帮助弥补各种不同给葡萄酒生产带来的影响, 这样就把各成员国放在同一平等的位置。



D

Continental climate:	大陆性气候, 德国最东边产区(法兰肯, 萨尔-温斯图特, 萨克森)的气候, 相对而言较干, 夏天炎热, 冬天寒冷; 生长季节较短, 早霜冻或晚霜冻危害几率比其他受墨西哥暖流影响的产区高。
Corked:	软木塞气味, 品酒术语, 用于描述那些被软木塞污染的葡萄酒, 出现令人不愉快的发霉、潮湿的味道。一种由化学物质TCA(三氯苯甲醚)引起的缺陷; 当空气中的细菌和霉菌与酚类和氯元素接触时, TCA就产生了。它不仅能污染天然软木塞, 也能污染木桶和木质货盘, 以及纸板箱。
Crossing:	杂交, 葡萄育种的成果, 以培育出带有父母系特性的新品种。传统上, 德国新的杂交品种由两个或两个以上同一种的品种培育而成(种内杂交), 如, 欧亚葡萄种(Vitis vinifera)之间的杂交。异种杂交(hybrid)是由两个或两个以上, 来自不同种的品种培育而成(种间杂交), 如, 欧亚葡萄种与美洲葡萄种(Vitis labrusca)杂交。直到最近, 异种杂交才在德国被允许培育。
Cuvée:	混酿, 法语术语。由不同葡萄品种、年份、葡萄园或橡木桶的酒调配而成。
Decant:	醒酒/滗析, 小心把葡萄酒注入醒酒器中, 以便让葡萄酒接触更多的空气; 或注入滗析器中, 去除沉淀物。
Dégorger:	去除杂质, 法语术语。从传统香槟方式酿造的起泡酒瓶中去掉或移走酵母沉淀物。
Dégustation:	品酒, 法语术语。按特定标准, 去描述一款葡萄酒香味和口感印象的一种葡萄酒品尝。
Dépôt:	沉淀物, 法语术语。在葡萄酒陈年过程中发展而来的沉淀。红葡萄酒中, 沉淀物由单宁和色素形成; 白葡萄酒中, 是酒石酸结晶体。
DLG:	是德国农业协会(DeutscheLandwirtschafts-Gesellschaft)的缩写。除其他事物外, 这个协会还负责国家级的葡萄酒比赛。
DWI:	德国葡萄酒协会(Deutsches Weininstitute)的缩写。位于美因兹, 是负责德国葡萄酒市场和促进其质量的组织。

E

Einzellage:	原产地命名，单一葡萄园。一个特定产区最小的气候和地理单位；适用在高级和优质高级葡萄酒中。例如：贝恩卡斯特的医生园（Bernkasteler Doktor），约翰内斯堡的地狱园（Johannisberger Hölle），尼尔施泰因的黑裴屏(Niersteiner Hipping)。
Eiswein:	冰酒，属于优质高级葡萄酒。指零下7摄氏度（零下19.4华氏度）自然结冰条件下，采收和压榨葡萄并酿造浓郁的葡萄酒；只有天然浓缩的葡萄汁被压榨而出。
Equator effect:	赤道作用，赤道上太阳光在地球表面是垂直的，而太阳光到南北半球的射入角是倾斜的。陡坡的倾斜角度对辐射的补偿与赤道辐射相似。因为他们吸收更多集中的太阳辐射，所有朝南陡坡的气候条件特别出色。
Erste Lage:	一级葡萄园，字面意思即“顶级位置”。最好的葡萄园或一小块地拥有最佳气候和地理条件。以德国特级葡萄酒庄联盟（VDP）自己的葡萄园分级体系为基础建立，“一级葡萄园”同时表示一个原产地和质量类别（最高级别）。自2012年起，VDP种酿者将会用“特级葡萄园”（Grosse Lage）取代“一级葡萄园”。因为“一级葡萄园”不被葡萄酒法的合法承认，可能不出现在酒标上，所有VDP成员使用一个符号-- -- 一个数字1加一串葡萄-- --来辨识这些顶级质量葡萄酒。
Erstes Gewächs:	字面意思为“一级酒”。葡萄酒来自最好的葡萄园或一小块土地。以莱茵高葡萄酒种酿者协会的葡萄园分级体系为基础建立，“一级葡萄酒”同时表示一个原产地和质量类别（最高级别）。它被葡萄酒法承认，但只能用于莱茵高的葡萄酒。
Erzeugerabfüllung:	酒庄装瓶。德文“Erzeuger”是生产者之一，表示单个种酿者、酿酒合作社或大型的酒庄，自己酿造并灌装来自自家葡萄园葡萄生产的葡萄酒。
Extract:	精华物是葡萄酒中非挥发固体（主要是糖、酸和矿物质）的总量。

F

Federweisser:	发酵的果酒,未过滤的葡萄酒含有CO2, 酵母一直进行着发酵过程。这是款秋日特选, 与洋葱乳蛋饼或烤栗子相配。
Feinherb:	半干, 风格的一种表述, 说明一款干性葡萄酒比法律规定的“半干 (halbtrocken)” (小于18克/升)参量的残糖量可多可少。这个术语可以用在酒标上, 但不是法律定义的。
Fermentation:	发酵, 是一个葡萄汁转化成葡萄酒的生化过程。这个过程可以持续几天到几个月。
Five-point scale:	五分制, 在1-5分内, 评估葡萄酒的香味、口感和和谐度。每个特性取得的平均分值得决定葡萄酒的质量分。这个系统由德国农业协会创建, 并在德国所有的官方葡萄酒测试中采用。
Fruit acids:	果酸, 葡萄酒中不同酸性物质的总和, 主要是酒石酸和苹果酸。

G

Grape variety:	葡萄品种, 葡萄株属于葡萄科、葡萄属; 德国约140个主要品种属于欧亚葡萄种。
Green cover:	绿覆盖, 草和植物自然生长或被播种在一排排葡萄株间, 以帮助减少腐烂, 并通过促进生物多样性, 自然地改善土壤肥力; 也就是说, 创造一个适合大量动植物群的栖息地。
Green harvest:	绿采收, 一种影响葡萄数量和质量的方法: 在主采收前减少葡萄果粒和/或葡萄串以增强那些留在葡萄株上果实。
Grosses Gewächs:	字面意思, 特级酒。以德国特级葡萄酒庄联盟(VDP)自己的葡萄园分级体系为基础, 特级葡萄酒表示一级葡萄园里的干性风格。他们对应的含有残糖的酒就是传统的优质高级葡萄酒, 从晚摘酒 (Spätlese) 到贵腐精选酒 (Trockenbeerenauslese)。因为特级葡萄酒不被葡萄酒法律认可, 或许不出现在酒标上, 但VDP成员采用其首字母GG来表示这些顶级葡萄酒。
Grosslage:	原产地命名, 一个集合葡萄园。由相同气候和地理组成的单个葡萄园集合。如: 贝恩卡斯特巴德施图贝 (Bernkasteler Badstube), 约翰内斯堡恩特布林格 (Johannisberger Erntebinger), 尼尔施泰因古特斯道穆泰(Niersteiner Gutes Domtal)。

Gutsabfüllung:	酒庄酒。除了满足“酒庄装瓶”标准外，酒窖主管必须已经完成酿酒训练。Gut是酒庄之意；同Weingut, 也是酒庄的意思。
Harvest diary:	采收日志,在质量控制测试中一个控制手段。采收期间，种酿者必须坚持每天记录：采收于何时、何处、该品种有多少，以及该葡萄汁重量。什么类型的采收也必须标明。
Hochgewächs:	高级酒，平均质量以上。100%雷司令优质酒由起始葡萄汁重量高于法律规定的葡萄酿造。葡萄酒必须在质量控制测试时，取得至少3分的质量分。
Kabinett:	珍藏酒，优质高级葡萄酒一种，说明葡萄酒由成熟的葡萄（成熟度高于高级葡萄酒）酿造而成，相当酒精度较低。
Kellereiabfüllung:	由一个商业酒庄（Kellerei）装瓶。酒庄要么收购其他酒农的葡萄酿酒，要么从第三方采购葡萄酒装瓶。“装瓶者（Abfüller）”决定葡萄酒质量，而非葡萄本身或葡萄酒生产商。
Klassische/ Traditionelle Flaschengärung:	传统酿造法，德国起泡酒酒标上的术语，表示最花人工和最贵的起泡酒生产方式---起泡酒生产的每一步都在同一个瓶中---此传统方式在法国香槟区被同样采用。
Lage:	原产地命名，一个葡萄园。单一葡萄园（Einzellage）与集合葡萄园（Grosslage）之间的区别。
Landwein:	和法国的地区餐酒(Vin de Pays)相比，德国的地区餐酒（Landwein）是种简单、受地理特质保护的日常之酒，由来自26个德国地区餐酒区之一的葡萄酒酿造而成。
Liebfraumilch:	通用术语，指残糖量在18克/升到45克/升之间的白莱茵酒。这类酒常常是来自下面一个产区的高级葡萄酒，且产区名必须标明于酒标上，这些产区是：莱茵黑森、法尔兹、那赫和莱茵高。葡萄品种可以不出现在酒标上，但至少70%的混酿葡萄汁由下列的一个或多个葡萄组成：穆勒塔戈，雷司令，西万尼，或克尔娜。莱茵黑森沃尔姆斯（Worms）城的圣母大教堂是“圣母之乳（Liebraumilch）”名字来源。到了20世纪，圣母大教堂周围葡萄园的产量不足以满足市场需求，“圣母之乳”可以被用于更广泛的意义，以表示任何来自中部莱茵产区，令人愉悦的较甜德国白葡萄酒。

H

K

L

M

Malic acidity: 苹果酸, 葡萄和葡萄酒 (参看: 酒石酸) 中最重要的两个有机酸之一。名字取自“malum”, 拉丁语“苹果”之一。在最后成熟阶段它被自然分解, 或在乳酸发酵时转变成更加柔和的乳酸和二氧化碳。

Malolactic fermentation: 乳酸发酵, 是在酒精发酵期间或之后, 发生的第二次细菌发酵。乳酸菌把尖锐的苹果酸转化成更柔和的乳酸。酿酒技术降低了葡萄酒总酸度, 创造了更温和, 圆润的口感。

Mash: 葡萄糊状物, 由破皮的葡萄, 由果肉、果皮、葡萄籽和葡萄汁组成。压榨前, 有时这种糊状物会被留下以便萃取香味、颜色和单宁。

Must: 葡萄汁, 在破皮和/或压榨过程中产生的果汁。

Must weight: 葡萄汁重量表示葡萄酒汁的密度, 也就是说, 葡萄汁重量与其容积有关。在德国, 这个重量用予思勒度数表示 (德文Oechsle, 与其他地方使用的Baumé和brix相似)。一款葡萄酒的潜在酒精度由这个量度决定, 它也是葡萄成熟度的一个表示。

New hybrids: 当种间杂交的发展在法国已经由相当长时间 (称: 法国杂交), 德国近些年才刚刚被官方批准, 这主要感谢那些提高葡萄酒质量的新杂交品种这些。这些抗霉菌 (pilzwidestandsfähig) 的杂交品种在德语中指“PiWis”。它们特别受有机种酿者喜欢, 被认为是可行的替代传统植物保护的方式, 因此, 是持续性葡萄种植的补充。例如: 莱根特 (Regent), 约翰尼特 (Johanniter), 菲尼克斯 (Phoenix), 以及若拉瑞斯 (Solaris)。

Oechsle: 予思勒-- 以葡萄汁的密度为基础的一种糖分测量尺度-- 19世纪30年代由物理学家、药剂师兼金匠, 克里斯蒂安•费迪南德•予思勒 (Christian Ferdinand Oechsle 1771-1852) 发现以提高液体比重计的实用性。

Oenology: 酿酒学, 葡萄和酿酒的一门科学。

N
O

Organic viticulture:	有机种植，合乎欧盟条例下严格规则的环保葡萄酒种植。除草剂，以及化学或合成肥料，杀虫剂都被禁止。生物动力学版本规定了特别成分以增强葡萄株本身天然抗病能力，和土壤活力。种酿者被建议利用宇宙的运行力学和月运周期。
Perlwein:	珍珠酒，一种微气泡酒，常被市场称为塞口酒（Secco），其名字取自意大利的Prosecco。气泡在发酵过程中自然产生，或加入CO2（起泡酒Sekt生产不被允许）。
Phylloxera:	根瘤蚜。一种葡萄寄生虫，在19世纪60年代从北美传入欧洲，通过喂养自己的子孙来摧毁葡萄株。最后，科学家发现把欧亚葡萄种嫁接在抗根瘤蚜的美国砧木上是一个有效的疗法。沙土，这种寄生虫的克星，同样为葡萄株提供保护。
Prädikatswein:	优质高级葡萄酒，受原产地保护的高质量葡萄酒，其必须比地区餐酒或基础的高级葡萄酒达到更严格的质量标准。优质高级葡萄酒，或一个特殊属性，去描述葡萄成熟度和采收类型。按照成熟度上升顺序和选择范围，6级优质高级葡萄酒分成，珍藏酒（Kabinett），晚摘酒（Spätlese），逐串精选（Auslese），逐粒精选（Berrenauslese），冰酒（Eiswein），和贵腐精选酒（Trockenberrenauslese）。
Qualitätswein b.A. (bestimmter Anbaugebiet):	高级葡萄酒指，来自特定葡萄酒产区的优质葡萄酒，受到原产地保护的基础优质酒；由13个德国葡萄酒产区内的葡萄酿造。缩写：QbA
Quality categories:	欧盟已经定义了2个广阔的质量类别：有原产地保护和无原产地保护。两个受到原产地保护的类别：受地理特质保护（地区餐酒）和受特定原产地保护（高级葡萄酒和优质高级葡萄酒）。德国餐酒不受原产地保护。

P

Q

R

Refractometer:	折射计, 一种手提、视觉工具, 能够在葡萄园使用; 以光线折射为基础, 通过几滴葡萄汁以检测含糖量, 以予思勒度表示。
Residual sugar:	残糖量。酵母性能的反映。在发酵过程中, 酵母把葡萄汁中的糖转化成酒精和CO2。总得剩余量, 或酒中的残糖量决定了葡萄酒风格。不要与“酥蕊渍Sweet Reserve”混淆, 后者把未发酵的葡萄汁(天然甜)加入到完全发酵的酒中以细致调整葡萄酒风格。
Riddle:	转瓶, 以人工或机械的方式转动起泡酒以帮助死酵母沉淀。传统的香槟方法是, 酒瓶被放在转瓶架上, 定期转瓶从水平方向移至头垂直朝下。在这个过程中, 死酵母沉降并在瓶颈处形成沉淀, 最终在封瓶前被喷出。
Rosé:	桃红酒, 一种色泽为浅红到淡红的葡萄酒, 通常由红葡萄被酿成浅色葡萄酒。颜色深浅由皮汁浸泡长短而定。
Rotling:	混酿桃红酒, 一种由白葡萄和红葡萄或它们的葡萄糊状物放在一起发酵酿成的浅红到淡红色葡萄酒。

S

Schielerwein:	施乐葡萄酒, 一种来自萨克森产区的混酿桃红酒
Schillerwein:	席勒葡萄酒, 一种来自符腾堡区的混酿桃红酒
Schlossabfüllung:	在城堡酒庄内装瓶。除了要满足“酒庄装瓶”标准外, 葡萄酒庄必须位于一个具有历史的保存状态下的古堡中, 并且所酿之酒的葡萄来自城堡自家葡萄园, 生产和装瓶都在同一个城堡内。
Schorle:	一种微气泡, 清爽的饮料, 由葡萄酒和起泡水混合而成
Sekt:	起泡酒, 经过最主要或二次发酵生产而成, 在封闭的容器中至少带有3.5个二氧化碳压力, 而最终的酒精度至少为10%

Selection:	精选酒，一种和谐的干性高质量葡萄酒，有产区中传统葡萄酿造而成
Sensory examination:	感官测试。质量控制测试中核查手段之一：葡萄酒为了获得一个官方质量控制检测码，必须经历一个包括香味、口感以及和谐度在内的5分制盲品系统。
Sommelier/ Sommelière:	侍酒师-- -- 葡萄酒服务员-- -- 在高档餐厅里，负责向客人推荐或选择葡萄酒以及上酒服务的人员，他/她也许也负责采购餐厅用酒和准备酒单。
Spätlese:	一种优质高级葡萄酒或具有特殊属性，表示酒体相当较饱满的葡萄酒由完全成熟的葡萄酿造；采收通过很晚。Spätlese字面意思即为“晚摘”
Steillage:	字面意思是：斜坡。指一个葡萄园倾斜超过30度以上。
Stem:	去梗是指在破皮前或过程中，葡萄梗从葡萄颗粒上被分离的过程。葡萄梗含有苦类物质（如粗糙的单宁），会负面影响最终葡萄酒的口感。
Strausswirtschaft:	出售自酿葡萄酒的酒吧，指在种酿者家中的葡萄酒吧里，一年中的几个月，他/她能够售卖自己的葡萄酒（和小点心）。这种酒吧的标志是在入门口悬挂一个花环或一把扫帚。这个形式在9世纪时由查理曼大帝直接推广。
Sugar-free extract:	除糖外，非挥发性的固体的总量（提取物）。
Sulfites:	硫化物。硫被用于对木桶消毒，以及加入到酒中（法律上有严格规定其加入量）防止微生物生长和防氧化以及帮助酒稳定。“含有硫化物”是酒标上一个必须声明。
Tannins:	酒中的单宁来自葡萄梗、皮和籽，以及在葡萄酒陈酿过程中来自橡木桶。年轻葡萄酒中的单宁通常粗糙而有强烈的收敛感，但随着时间变化会变得芳醇柔美。单宁赋予葡萄酒陈年潜力。然而，单宁在白葡萄酒中却扮演极其次要角色，这是因为在压榨前葡萄颗粒就被除梗，外加没有或少量浸皮时间。



Tartaric acid:	酒石酸, 葡萄和葡萄酒中两个基本的有机酸之一 (参看: 乳酸), 同时是最重要的。它让葡萄酒具有使人身心气爽的气息, 和清脆的收尾。
Tartaric crystals:	酒石酸结晶石, 当葡萄酒中的酒石酸和钾结合时, 就形成了酒石酸氢钾 (酒石乳剂) 晶体聚集到瓶颈或沉淀到瓶底。它们是无害、无味且不损害酒中的香味或味道, 但不幸的是, 它们类似玻璃碎片。大量生产者通过装瓶前冷稳定处理来避免这个问题。葡萄酒被冰镇至近冷冻温度以促进酒石酸晶体的形成, 之后再把葡萄酒转移到另一个容器内, 剩下酒石酸晶体。滗析是分离酒石酸晶体和葡萄酒的一种简单方法。
Terroir:	风土, 既不是一个清楚的定义也非可以理解的概念; 它是指气候、土壤、葡萄品种, 以及准确无误传递葡萄酒特性的酿酒师技术之间的相互作用。
Training:	整枝, 支持和塑造葡萄株形的方法, 以改善发芽、养分供给和空气流通, 以及促进葡萄园工作, 如, 叶子管理法或机械采收。金属棚架 (葡萄藤被沿金属丝拉升和栓牢) 和在非常陡峭之地的单一柱桩 (葡萄藤被整形成双弧并被绑在柱桩上) 都是德国采用最广的整枝系统。
Trester:	葡萄渣, 也就是, 在葡萄压榨后留下的梗、皮和籽。其也指葡萄渣被蒸馏后的白兰地 (参看, grappa, marc)
Trockenbeeren- auslese:	属于优质高级葡萄酒, 一个特别特性, 指高度浓缩的葡萄酒由受贵腐菌感染几乎成葡萄干的葡萄酿成; 手工选择采收 (果粒精选)。缩写: TBA
Vino-Lok:	采用特殊的封瓶圈和铝帽罩盖的一种玻璃瓶塞。它是传统天然软木塞的替代品。

W

Weinkellerei:	一个酒庄, 常指大型商业型酒园 (参看, Kellereiabfüllung)
Weissherbst:	由一个葡萄品种酿造的桃红酒, 且必须在酒标上标明。葡萄被酿造成浅色的酒, 没有色度被描述。最低质量类别: 高级葡萄酒
Whole cluster pressing:	整串压榨, 指种酿者倾向不进行去梗、破皮和葡萄糊状物沉淀过程, 直接从采收到压榨完整无缺的葡萄串。这个过程是特别轻柔的压榨方式, 结果获得较少浑浊且单宁较少的葡萄汁。
Winzer:	葡萄酒农, 或葡萄种酿者
Winzergenossenschaft:	葡萄种酿者合作社。到19世纪下半叶, 许多种酿者因为政治和社会经济的改变, 廉价葡萄酒进口以及歉收的原因, 酒农处于非常可怕境地; 这些因素导致合作社孕育而生, 种酿者组成联盟以提高他们葡萄酒质量和收入。德国最古老、被法律认可的合作社于1868年在阿尔的麦耶施罗斯 (Mayschoss) 成立。到2012年, 约5万名种酿者属于约200个合作社, 生产大约三分之一的德国酒, 以及拥有31,000公顷的合作葡萄园。常缩写成: WG
Winzersekt:	酒庄起泡酒, 指由传统酿造法 (香槟区采用) 酿造的酒农起泡酒, 有年份和葡萄品种。葡萄必须来自种酿者自己的葡萄园 (在一个特定产区内) 和其成熟到达高级葡萄酒水平。

Y

Yeasts:	酵母, 一种微观的单细胞真菌; 其推动发酵。一旦与葡萄汁接触, 酵母中的酶就开始把葡萄汁中的天然糖分转化成酒精和二氧化碳。酵母是漂浮在空中的, 特别存在于葡萄园和酒窖中或其周围。这些酵母被称为周围、土生土长的酵母或野生酵母。另一种, 很多酿酒师喜欢在葡萄汁中加入培养酵母, 其具有很高地可预测性和可靠性。
----------------	--

	德国葡萄酒种植：很长的传统
到公元前50年	古罗马人征服了日耳曼。葡萄园沿莫泽尔河与莱茵河被开垦
公元276-282年	在古罗马皇帝普若巴斯（Emperor Probus）统治时期，葡萄种植传播至阿尔卑斯山北部
公元330年	最古老的且现在在德国仍被使用的酒窖建成。今天，这些酒窖被位于特里尔的联合医院酒庄（Vereinigte Hospitien）拥有。
约公元371年	古罗马最高行政长官、诗人蒂茨米纽斯·马格努斯·奥索纽斯（Decimus Magnus Ausonius）在483年，以六音部诗行“莫泽拉Mosella”形象地描述了莫泽尔，
约到公元375年	在大迁徙的同时伴随古罗马帝国的没落，西欧的葡萄种植遭受了相当大的挫折并且几乎消失
约公元800年	从他自己在莱茵黑森英格尔海姆（Ingelheim）的宫殿眺望，据说查理曼（卡尔）大帝看到莱茵河对岸的雪已融化，就下令在那里（即现在的莱茵高区）种植葡萄株。他同时还是出售自酿葡萄酒商店（Strausswirtschaft）的创建者：在种酿者家中的葡萄酒吧里，一年中的几个月里，他/她能够售卖自己的葡萄酒（和小点心）。这种酒吧的标志是在入门口悬挂一个花环或一把扫帚。
公元884年	查理三世在巴登区的康斯坦斯湖（即博登湖）种植了德国首株黑皮诺
到12世纪	法国，特别是勃艮第的僧侣们来到德国建立了许多修道院；他们清除了沿莫泽尔河、莱茵河以及其支流区的森林，开垦出葡萄园：1136年莱茵高的埃博巴赫修道院（Kloster Eberbach）；1137年阿尔区的马琳塔修道院（Kloster Marienthal）
1435年3月13日	最早的雷司令记录是来自克劳斯·克莱恩费希（Klaus Kleinfisch）向他的地主购买雷司令的发票，这些葡萄株被种植在他建在吕德斯海姆的宫殿旁（靠近莱茵高的霍恩海姆 Hochheim）
16世纪	1550年至1850年（称为“小冰河期”）期间，由于低温和很短的生长期造成葡萄种植的衰败
公元1618年	三十年战争开始前，德国葡萄园面积达到历史最高点（约300,000公顷）。农村的破坏和人口的剧减导致了葡萄种植极端萎缩。
到了1720年	富茹达（Fulda）的艾尔伯特·君士坦丁王子（Prince Abbott Constantine）颁布了法令，从今以后雷司令是唯一一种能够被种植在莱茵高约翰内斯堡葡萄园里的葡萄品种
1775年	约翰内斯堡的僧侣知道了晚摘葡萄的好处。负责每年秋天给富茹达传送采收许可的送信员，当拿着许可令回到约翰内斯堡时，葡萄以及腐烂，然而僧侣们还是采收了这些葡萄。令每个人惊喜的是，所酿之酒非常杰出

1787年	选帝侯克勒门斯·文策斯劳斯（Clemens Wenzeslaus）在7年“坏收成”时，颁布法令在自己位于莫泽尔区的葡萄园全部用雷司令取代次劣的葡萄品种。
1803年	拿破仑的教会财产世俗化建立后，德国的葡萄园和葡萄庄园从修道院拥有者手中交到了公众或私人手里
1830年2月11日	首次冰酒采收发生在靠近莱茵黑森宾根的多茹斯海姆(Dromersheim)
1868年	18个酒农在阿尔区的麦耶施罗斯（Mayschoss）成立了世界上最早的葡萄种酿合作社，今天它的名字是“麦耶施罗斯-阿特那赫酒农合作社(Winzer-genossenschaft Mayschoss-Altenahr)”
1868年	伊曼纽尔·丹菲德（Immanuel Dornfeld）在符腾堡的维斯贝格(Weinsberg)创建了皇家种植学院，即今日的葡萄与果树种植州府研究和教学机构，也是魏斯恩贝格国营酒庄的所在地
1872年	爱德华·冯·拉德男爵（Baron Eduard von Lade）在莱茵高的盖森海姆（Geisenheim）镇创建了普鲁士皇家葡萄与果树种植教学机构，即今日的盖森海姆葡萄研究中心
1874年	具毁灭性的葡萄寄生虫--根瘤蚜--一种从北美进口而来害虫，首次在德国的葡萄园上被记录。它在德国和欧洲其他葡萄园中肆虐。在相对较短的时间内，研究者们发现了把欧亚葡萄种嫁接在抗根瘤蚜的美洲砧木能够提供保护，这个方法至今还在使用着。
1882年	来自瑞士塔戈州（Thurgau）的赫尔曼·米乐（Hermann Müller）教授在盖森海姆葡萄研究中心培育出新葡萄品种--穆勒塔戈
1892年	德国起泡酒生产者成立一个协会来确保在德国特别流行的起泡酒的质量，那时候，起泡酒还被称为香槟酒。
1903年	法尔兹区，首次任命了官方葡萄酒监察员
1910年	弗里德里希·冯·巴斯曼·耀丹（Friedrich von Bassermann-Jordan）出版了其葡萄酒行业规范化的巨作，“葡萄种植学历史”。
1935年	德国首条“葡萄酒之路”---Deutsche Weinstrasse--在法尔兹区开放，以帮助促进当地旅游业
1949年	首位葡萄酒皇后，伊丽莎白·格丝（Elisabeth Gies）在法尔兹的瑙斯达特（Neustadt an der Weinstrasse）加冕
1949年	德国葡萄酒宣传公司，即今日的德国葡萄酒协会（Deutsches Weininstitut）成立
1950年	二战后，德国葡萄园面积在很低水平，只有49,000公顷剩下

1971年	一个全面崭新的葡萄酒法为德国葡萄酒分级打下基础，这个系统直到今日还有广泛影响。它设立的11个生产优质葡萄酒的葡萄酒产区。这个年份同时也是德国葡萄酒的一个极佳之年份
1979年	植物新品联邦办公室把丹菲特-- 一种由奥古斯·特赫洛德（August Herold）在符腾堡的维斯贝格的州府研究和教学机构杂交而出-- 列入官方许可品种范围内
1981年	红葡萄酒开始在德国走俏，并持续了四分之一的世纪。红葡萄的面积从11%上升到2006年的37%左右，之后又重新回到白葡萄的种植上。
1990年	德国统一后，优质葡萄酒产区的数量增加到13个，包括两个东部的葡萄种植区，萨勒-温斯图特，萨克森。德国总葡萄园面积稍微超过100,000公顷，这之后基本维持的相同面积水平上
自1995年后	世界范围内的雷司令复兴领导了全新对德国葡萄酒质量的欣赏
2001年	历史首次，德国的葡萄酒消耗高于啤酒
2010年	德国葡萄酒协会在德国识别了40个地点作为葡萄酒文化的标志。它们特别有利于帮助塑造德国葡萄种植的历史和传统

量度			
德国 = 1		1 = 外国	
2.54厘米	英寸	厘米	0.3979 英寸
0.3048 米	英尺	米	3.2808 英尺
1.609公里	英里	公里	0.621英里
0.0929 平方米	平方英尺	平方米	10.764 平方英尺
4047 平方米	英亩	平方米	0.000247 英亩
0.4047 公顷	英亩	公顷	2.4709 英亩
28.35 克	盎司	克	0.0352 盎司
0.4536公斤	磅	公斤	2.204磅
29.59 毫升	美式液体盎司	毫升	0.0338 美式液体盎司
3.785升	美式加仑	升	0.264 美式加仑
28.41毫升	英式液体盎司	毫升	0.0352 英式液体盎司
4.546升	英式加仑	升	0.2199 英式加仑
升	美式液体盎司	英式液体盎司	
瓶			
1.5	50.7	52.8	
1.0	33.8	35.2	
0.75	25.4	26.4	
0.375	12.7	13.2	
杯			
0.25	8.4	8.8	
0.2	6.7	7.0	
0.1	3.4	3.5	
0.5	1.7	1.7	

瓶子尺寸	美式液体盎司	升
正常 = 1 瓶	25.4	0.750
magnum = 2 瓶	50.7	1.5
Jeroboam = 4 瓶	104	3.0
Rehoboam = 6 瓶	156	4.5
Methuselah = 8 瓶	208	6.0
Salmanazar = 12 瓶	312	9.0
Balthazar = 16 瓶	416	12.0
Nebuchadnezzar = 20 瓶	520	15.0
<p>华氏度转换成摄氏度（后者为百分制）：在华氏度上减去32再除以1.8</p> <p>摄氏度转换成华氏度：直接乘以1.8再加32</p>		

版权

出版人:

德国葡萄酒协会

GUTENBERGPLATZ 3-5

55116 MAINZ

GERMANY

WWW.GERMANWINES.DE

编辑:

德国葡萄酒协会

设计和排版:

Concept Frankfurt,

Werbeagentur GmbH,

Frankfurt am Main

印刷:

Nino Druck GmbH,

Neustadt/Weinstrasse

翻译与校对:

汪子懿 Rachel Wang

All rights, particularly the right
of reproduction and distribution,
are reserved.

©German Wine Institute, Mainz

2012年首版



德国葡萄酒协会宣传现代化、负
责任的葡萄酒消费。更多信息，
请访问:

www.deutscheweinakademie.de

